This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

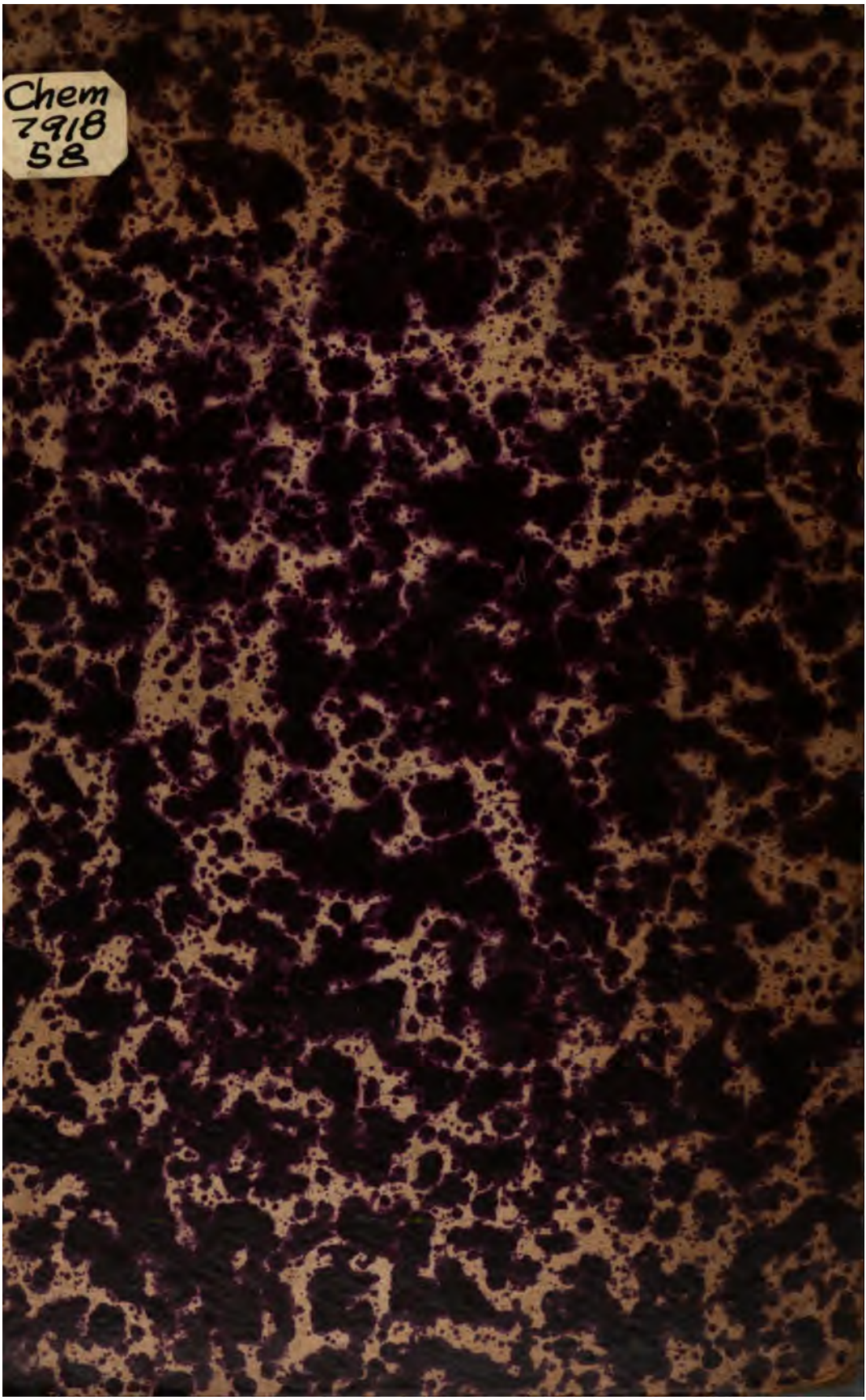
+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

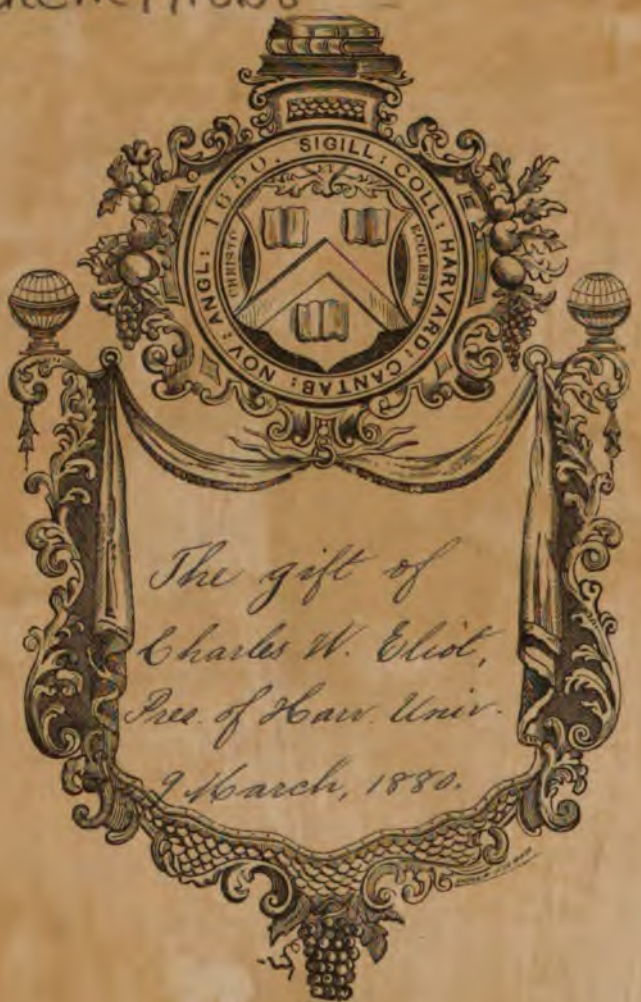
+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.


Chem
7918
58

Chem 7918.58



The gift of
Charles W. Eliot,
Pres. of Harv. Univ.
9 March, 1880.

SCIENCE CENTER LIBRARY

HARVARD COLLEGE LIBRARY

Weingeheimnisse.

Cover

Zusammenstellung

aller bisher oft sehr geheim gehaltener Mittel

zur

natürlichen und künstlichen Weinbereitung

jeder Gattung,

nebst

Mittheilung einer großen Anzahl in der Praxis gewonnener, hierauf bezüglicher Erfahrungen von der ältesten bis auf die allerneueste Zeit.

Ein Buch für alle Weinzüchter, Weinfabrikanten, Weinhändler, Gastwirthe, Kaufleute und Weinkonsumenten.

Naumburg a/S., 1858.

Verlag von Louis Garcke.

Weingeheimnisse.

Zusammenstellung

aller bisher oft sehr geheim gehaltener Mittel

zur

natürlichen und künstlichen Weinbereitung

jeder Gattung,

nebst

Mittheilung einer großen Anzahl in der Praxis gewonnener, hierauf bezüglicher Erfahrungen von der ältesten bis auf die allerneueste Zeit.

Ein Buch für alle Weinzüchter, Weinfabrikanten, Weinhändler, Gastwirthe, Kaufleute und Weinkonsumenten.

Naumburg a/S., 1858.

Verlag von Louis Garcke.

VII. 1008
Chem 7918.58

1880, March 9.
Gift of
Chas. W. Eliot,
Pres. of Harvard Univ.

Einleitung.

Kein Stoff in der Welt nimmt wohl wie der Wein das regſte Intereſſe Aller in Anſpruch. Von dem fürſtlichen Palais bis zur Bettlerhütte, überall gleich iſt er hochgeſchätzt und geliebt. Er erfreut des Menſchen Herz, er erheitert, belebt, beſeligt die Geſunden, ſtärkt und kräftigt den Kranken. Wo Freude herrſcht, da iſt auch der Wein. Sollten wir ihn alſo nicht liebgewinnen? Mit keinem Stoff in der Welt aber iſt wohl von Alters her ſoviel Unfug getrieben, ſoviel Täuſchung und Fälſchung vorgenommen, als mit dem Wein. Mit keinem Stoff in der Welt iſt aber auch ſo bedeutender Handel getrieben worden, als mit dem Wein; und war dies früher ſchon der Fall, ſo wird es erſt ſein. In keinem Handelsartikel iſt wohl jemals ein ſolcher außerordentlicher Umſchwung vorgekommen, als im Weinhandel. Die Wiſſenſchaft hat ſich ſeiner angenommen, ſie hat gelehrt, aus Waſſer Wein zu machen. Die Wiſſenſchaft hat gelehrt, ohne Weinbeeren aus Waſſer Wein zu machen und zwar vollſtändig guten. Aber nicht etwa jetzt erſt hat ſie das gelehrt, nein bewahre, längſt ſchon, vor vielen Menſchenaltern, und Gutzkow hat ganz recht in ſeinem Uriel Akoſta: „Schon Alles dageweſen!“ „Schon Alles dageweſen!“ — Es giebt nichts Neues unter der Sonne.

Und dennoch ist der außerordentliche Umschwung in der Weinbereitung, wodurch der bisherige Weinhandel eine ganz veränderte Physiognomie erhalten, sogar noch vielen Weinhändlern etwas Neues, d. h. jetzt noch Unbekanntes. Sie haben wohl gehört davon, dies und jenes gelesen, kennen aber die Sache nicht im Zusammenhange und betreiben ihren Weinhandel nach wie vor, im alten gewohnten Schlendrian. Seit wenigen Jahren hat sich nun der außerordentliche Umschwung der Verhältnisse in der Weinbereitung und im Weinhandel im Allgemeinen allerdings erst in der Oeffentlichkeit in Deutschland kund gegeben. Der Deutsche, von alter lieber Gewohnheit her, ist ja etwas bequem, und während die eigentliche Grundlage der Entdeckung, die diesen Umschwung herbeigeführt, von einem Deutschen herrührt, schöpften die Franzosen bisher das Fett ab und bereicherten sich auf Kosten der Deutschen in unglaublicher Weise.

Der Umstand, daß in Deutschland die neue Weinbereitungslehre erst jetzt allmählich allgemein eindringt, erklärt die jetzige Existenz der erwähnten Weinhändler, und so sehr diese auch bedroht ist, sofern nicht den stürmischen Anforderungen der Wissenschaft Rechnung zu tragen, sie sich baldigst entschließen, so wird doch an Solchen kein Mangel sein, vor der Hand wenigstens, die die neue Weinbereitung für Weinfälschung und Weinschmiererei erklären werden und lieber beim Alten bleiben. Haben doch selbst deutsche Regierungen die neu in die Praxis übergeführten Resultate der Wissenschaft für Betrug erklärt, während Heroen der Wissenschaft und erleuchtete Regierungen diese Resultate freudig anerkannt und sanctionirt haben.

So hat der berühmte Chemiker Liebig z. B. höhern Orts zu einer Kundgebung seiner Ansicht über das neue Weinbereitungsverfahren veranlaßt, sich dahin ausgesprochen, daß er die neuern Vorschläge zur Verbesserung der Weine

für sehr beachtenswerth in solchen Jahrgängen halte, in welchen die Weintraube ihre natürliche Reife nicht erlange. Der Zuckerzusatz sei bei allen französischen Weinproducenten im Gebrauch, und die Verdünnung des Mostes mit Wasser bis zu einer gewissen Grenze zur Verminderung des procentigen Säuregehaltes könne nicht als Weinschmiererei angesehen werden.

Das ist aber das Verdienst Gall's, der zuerst im Jahre 1850 darauf hinwies, und seitdem rastlos mit Energie immer wieder von Neuem darauf zurückkam, daß selbst aus ganz unreifen Trauben noch ein recht guter Tischwein dargestellt werden könne. Er wollte besonders dazu aufmuntern, auch in geringen Jahren das Gute und Bessere von dem Schlechten zu sondern, um alljährlich auch werthvolle Auslesеweine zu erzielen.

Eigentlich kommt das Verdienst, die erste Anregung gegeben zu haben, dem Dr. Doebereiner zu, einem der größten Chemiker seiner Zeit, der schon 1822 darauf hinwies, anstatt dem Safte unreifer Trauben seine überflüssige Säure zu benehmen, denselben zuzusetzen, was, mit dem Safte vollkommen reifer Trauben verglichen, ihm fehlt, nämlich nicht blos Zucker, sondern auch Wasser.

Auch das königliche Landes-Oekonomie-Collegium zu Berlin hat einen äußerst günstigen längern Bericht über Gall's Weinverbesserungsmethode an das Ministerium für landwirthschaftliche Angelegenheiten erstattet und denselben in den Annalen der preußischen Landwirthschaft veröffentlicht. Nachdem diese Behörde den davon zu erwartenden glücklichen Einfluß auf die Vermehrung des Nationaleinkommens und die Verbesserung des Schicksals der Winzer lobend anerkannt, sagt sie ausdrücklich, daß das neue Weinverbesserungsverfahren „selbstredend von großer Verdienstlichkeit und ebenso sein Urheber, der Dr. Gall sei. Auch sei dasselbe vollkommen wissenschaftlich begründet.

Die wesentlichsten Hauptbestandtheile des Traubensaftes sind nämlich: Wasser, Zucker und verschiedene Säuren (Weinsäure, Apfelsäure u. s. w.) Nur in vollkommen reifen Trauben finden sich alle diese Bestandtheile in richtigen Verhältnissen enthalten. Unreife Trauben dagegen enthalten zu viel Säure und zu wenig Zucker im Verhältniß zu ihrem Wassergehalt. Um nun aus dem Safte unreifer Trauben bessern Wein zu gewinnen, müßte man ihm also seine überflüssige Säure benehmen und den fehlenden Zucker zusetzen. Das that Chaptal, der volksfreundliche Minister unter Napoleon I. Jenes Verfahren, der Natur bei der Weinproduction zu Hilfe zu kommen, haben die dankbaren Großweinproducenten und Großweinhändler, die demselben zum Theil ihren Reichthum verdanken, daher „das Chaptalisiren" genannt. Aber auch die Säuren der Traube sind eine Gottesgabe, sagt Gall, und vielleicht das werthvollste Produkt unserer Weinberge. Es ist jedenfalls Gall's Verdienst, zuerst es bestimmt ausgesprochen zu haben, daß der Saft unreifer Trauben nicht nur zu wenig Zucker sondern auch zu wenig Wasser, im Verhältniß zu seinem Säuregehalt darbiete, um guten Wein geben zu können.

Wir hängen jetzt nicht mehr vom Klima, nicht mehr vom Wetter ab. In jeder, selbst der rauhesten Gegend, die bisher kaum Weinanpflanzungen, geschweige denn trinkbaren Wein zu produciren so verwegen gewesen, kann jetzt ein sehr guter Tischwein gewonnen werden, da man nur der Weinbeeren bedarf, in welchem Zustande sie sich auch vorfinden mögen. Ja nicht einmal der Weinbeeren bedarf es mehr, selbst Obst, Kern- und Beerenobst; und auch nicht Obst allein liefert einen sehr guten Wein; die Wissenschaft lehrt bereits auch die in den Weinbeeren enthaltenen Bestandtheile aus andern Pflanzentheilen herauszuziehen und die mangelnden Ingredienzen zu ersetzen

durch Zucker und Wasser. Die nöthigen Gerbestoffe und Säuren liefert die Natur auch in andern Pflanzen. Hat man genau chemisch festgestellt, woraus die Weinbeeren zusammengesetzt, so kommt es nur darauf an zu *suchen* nach Ersatzmitteln, um ganz gleiche oder doch sehr ähnliche Resultate zu gewinnen; und man hat sie gefunden. Kann man diesem wissenschaftlichen Streben durchaus die vollste Anerkennung nicht versagen, da auf diese Weise ja die Aufgabe wirklich gelöst: *aus Wasser Wein zu machen*, so wird dasselbe vor der Hand wenigstens keine praktische Bedeutung gewinnen. Da es uns vergönnt, jetzt doppelt, drei- und vierfach so viel, ganz eben so guten Wein zu erzeugen, aus einer ganz gleichen Menge Rohstoff, als früher, so wird ein solches Resultat vorläufig wohl vollständig genügen, der, wenn auch bei erhöhter Production und bei billigern Preisen entstehenden erhöhten Konsumtion entsprechen zu können.

In welch großartigem Maßstabe aber die Production nicht nur in Bezug auf Quantität, sondern auch gleichmäßig Schritt haltend in Qualität durch diese neue Bereitungsweise Ausdehnung gewinnt, beweist das *Petiot*'sche Weinvermehrungsverfahren bei der Rothweinbereitung, das sicherlich auch auf die Bereitung der weißen Weine anzuwenden sein wird. Nachdem durch dieses Verfahren *Petiot* im Jahre 1854 aus einem, 60 Hectoliter Wein gleichkommenden Trauben 285 Hektoliter erlangt hatte, unterwarf er im folgenden Jahre seinen ganzen, sehr beträchtlichen, 1000 Hectoliter Wein gleichkommenden Traubenanhang demselben Verfahren und stellte daraus 5000 Hectoliter Wein dar. Sein Gutsnachbar, der berühmte Chemiker Baron Thenard, folgte Petiot's Beispiel und stellte aus einem Quantum, welches 400 Hectoliter Wein erwarten ließ, 2000 Hectoliter dar. Wenn nun auch anzunehmen, daß bei einer so beträchtlichen Vermehrung das Product nicht vollkommen so gut, wie das bei dem gewöhnlichen Verfahren ausgefallen, was

Petiot jedoch durchaus nicht zugiebt, so wird doch auch von andern Autoritäten bestätigt, daß in allen Fällen, wo man sich auf eine Verdoppelung des Weinquantums beschränkte, sogar ein besseres Product, als aus gleichen, vollkommen reifen, rothen Trauben, erlangt wurde. Welche Resultate erzielt werden, beweist auch in neuester Zeit Herr Buhl in Deidesheim. (S. Seite 2, Anmerk.)

Es leuchtet hiernach ein, daß ein Weinhändler, der nicht mit fortgeschritten und nach alter Gewohnheit noch jetzt den Most oder jungen Wein kauft, um ihn zu behandeln, gar nicht mehr bestehen und die Konkurrenz anderer intellektueller Weinzüchter nicht auszuhalten vermag. Er muß, um nach den mitgetheilten Resultaten der Wissenschaft den Most selbst behandeln zu können, denselben entweder gleich nach dem Mosteln, oder aber den Traubenanhang selbst kaufen. Es bleibt ihm dann überlassen, auf welche Weise er seinen Most behandeln will; läßt man denselben aber einer ordentlichen Gährung unterziehen, so kann auch der Zusatz von Obst und Beeren nicht als Weinschmiererei betrachtet werden. Diesen Namen verdienen nur solche Weine, die aus den wesentlichsten, im Weine vorkommenden Bestandtheilen zusammengesetzt, in welchen daher der Alkohol nicht in so inniger Verbindung enthalten ist, als in den durch den Gährungsproceß erzeugten Weinen. Selbst die mit Weingeist versetzten Weine gehören in diese Kategorie.

Am besten ist es freilich, wenn der Weinhändler, resp. der Weinfabrikant und Weinproducent auch zugleich Weinzüchter, d. h. Besitzer von Weinbergen ist. Gar nicht ohne Einfluß auf den Gehalt der Weine ist schon die Behandlung der Weinstöcke, ganz besonders die Düngung derselben. Man hat nämlich die Erfahrung gemacht, daß verschiedene Düngmittel, namentlich der Dünger, der aus den Gruben der Städte den Weinbergen zugeführt wird, einen sehr nachtheiligen Einfluß auf die Bestandtheile der Trauben ausübt,

was zu natürlich ist, als daß es einer weitern Erörterung bedürfe. Der natürlichste und wirksamste, dabei billigste Dünger besteht unter allen Umständen aus den Rebenabschnitten und Blättern des Weinstocks selbst. Aber auch in anderer Beziehung ist der Besitz eigener Weinberge oder doch der Ankauf des Traubenanhanges schon wegen der vielfachen Benutzung der Trestern für den Weinfabrikanten von außerordentlichster Wichtigkeit. Es lassen sich diese Trestern nämlich nicht nur wiederholt durch Aufguß von Wasser zur Weinbereitung selbst benutzen, sie sind auch dann noch zur Bereitung des Drusen- oder Cognac-Oels zu verwenden. Sie haben außerdem großen Futterwerth und sind schließlich zur Düngung von Weinbergen ebenfalls sehr beachtenswerth. Ebenso sind die jungen Schößlinge der Weinreben, welche jährlich zweimal geschnitten werden, von großer Wichtigkeit. Sie sind zu sammeln und getrocknet in den Handel zu bringen. Es enthalten dieselben nämlich viel Weinsäure und Weinstein und können daher auf Weinstein benutzt werden, oder auch zu künstlichem Wein, wobei man dem Saft derselben Zucker und Wasser zuzugeben hat. Es ist dies ein durchaus nicht zu verachtender Nebengewinn, wenn man bedenkt, daß der preuß. Morgen für ca. 20 Thlr. Weinstein liefert.

Es ließe sich noch sehr Vieles in dieser Beziehung sagen. Für jetzt möge dies genügen.

Was nun den Zweck der vorliegenden Schrift selbst anlangt, so ist der Verfasser weit entfernt, zu glauben, daß nach den hier gegebenen Anleitungen Jemand schon praktischer Weinzüchter werden könne. Es lag eigentlich die Absicht vor, von einem tüchtigen, praktischen, aber auch in der Weinliteratur bereits rühmlichst bekannten Weinzüchter und Kenner ein vollständiges Handbuch der praktischen Weinkunde erscheinen zu lassen. Durch zu große anderweitige Beschäftigung an der Ausführung dieses Planes bis jetzt verhin-

dert, erschien es dem Herausgeber des vorliegenden Werkes jedoch zeitgemäß, wenigstens in dieser Weise eine Zusammenstellung des wissenswürdigsten und interessantesten Materials älterer und neuester Zeit zu geben, das für einen Jeden, der nur irgend für Wein und Weinkunde sich interessirt und mit Wein speciell zu thun hat, sei es als Producent oder als Konsument, sei es als Händler oder Fabrikant, von Nutzen sein muß. Es wäre viel leichter gewesen, ein abgerundetes Ganzes zu geben, ein Buch aus einem Gusse, hätte der Verfasser sich nicht gerade von einer solchen Zusammenstellung, wie der vorliegenden, mehr Nutzen versprochen. Es sind oft kleine, unbedeutend erscheinende Nebenbemerkungen, die gerade dem Kenner von unschätzbarem Werthe sind. Ist ihm der Hauptinhalt einer solchen Mittheilung durchaus nichts Neues, so führt gerade eine solche Nebenbemerkung oft zu neuen Ideen. Da hier indeß übrigens das wichtigste Material, das überall zerstreut herumlag, zusammengestellt ist, und dies, so viel uns bekannt, in dieser Weise hierdurch zum ersten Male geschieht, so wird der allseitige Werth einer solchen Zusammenstellung nicht in Zweifel zu ziehen sein. Es hat nicht ein Jeder Zeit und Gelegenheit, Alles zu lesen, es ist dies aber durchaus wünschenswerth und in eines Jeden Interesse, um jeder Zeit auf der Höhe der Wissenschaft sowohl, als auf der Höhe der praktischen Erfahrungen zu sein und zu bleiben. Kein Weinhändler z. B. kann sein Geschäft mit Nutzen treiben und der Konkurrenz die Spitze bieten, wenn er nicht stets au fait bleibt.

Zum Schluß wollen wir Allen, die sich für diesen Gegenstand interessiren, noch die Gall'schen Schriften empfohlen haben. Dahin gehören z. B.:

Gall, L., die Füllflasche und deren Anwendung zur beständigen Vollerhaltung der Fässer. 6 Sgr.

„ Praktische Anleitung, sehr gute Mittelweine selbst aus unreifen Trauben und vortrefflichen

Nachwein aus den Trestern zu erzeugen. 3. Aufl. Mit Abbildungen. 1 Thlr. 10 Sgr.

Gall L., Meine neuesten Erfahrungen. 20 Thlr. Für die Besitzer der früheren Auflagen nur 8 Thlr.

„ Ausführliche Nachrichten über mein Weinbereitungs- und Weinverwandlungsverfahren. 3 Sgr.

Faber, A.: Was muß geschehen, um auch in ungünstigen Jahren edle Ausleseweine als reines Naturprodukt, und selbst aus unreifen Trauben noch sehr gute Mittelweine zu erzeugen? 7½ Sgr.

„ Winzer, thut die Augen auf! und prüfet die Gall'sche Lehre. 3 Sgr.

Wesen, Nutzen und Gefahren der Gall'schen Weinverwandlung. Von einem Moselaner. 5 Sgr.

Des Ministers Grafen Chaptal und Dr. Gall's Weinbereitungsmethoden vor dem Gesetz. 7½ Sgr.

Zur Gallisirungsfrage. Eine national-ökonomische Abhandlung. 3 Sgr.

Amtliche Gutachten und Berichte über Dr. Gall's Weinbereitungsverfahren. 6 Sgr.

(Es sind diese Schriften durch alle Buchhandlungen zu beziehen und stets zu bekommen in der Buchhandlung von L. Garcke in Naumburg a. S.)

In eben genannter Buchhandlung wird im Laufe dieses Sommers auch erscheinen:

Praktische Anleitung zur Fabrikation eines vorzüglich guten Champagner-Weins, der dem französischen in keinerlei Weise nachsteht. Herausgegeben von einem praktischen Champagnerfabrikanten und Vorsteher einer bedeutenden Champagnerfabrik. Preis 10 Thlr.

Wenn Gründe vorliegen, die es dem Verfasser wünschenswerth erscheinen lassen, seinen Namen jetzt noch nicht öffentlich genannt zu sehen, so wird dies auf der Schrift

selbst doch geschehen. Es sei nur noch darauf hingewiesen, daß hier nur etwas ganz vorzüglich Brauchbares geliefert werden wird. Bestellungen werden schon jetzt durch jede Buchhandlung oder direkt in der Buchhandlung von L. Garcke in Naumburg a. S. entgegen genommen.

Wem im nördlichen Deutschland daran gelegen ist, die vorzüglichsten Rebensorten in gut bewurzelten Pflanzen zu beziehen, der wende sich vertrauensvoll an Herrn Stadtrath A. Thränhardt in Naumburg a. S., aus dessen Rebenschule gute brauchbare Stöcke preiswürdig geliefert werden. Die Versendung geschieht im Herbst und Frühjahr. Auf Verlangen werden auch Schnitthölzer zu billigen Preisen abgegeben.

Wenn schließlich noch auf einen Zweig hingewiesen wird, nämlich auf die Fabrikation von eingedicktem Wein zur Versendung ohne Wasser nach dem Norden, der seines Wissens nach bis jetzt noch gar nicht beachtet worden ist, der aber leicht von großer Wichtigkeit werden möchte, so wünscht von Herzen, daß aus dieser Mittheilung, wie aus allen im vorliegenden Werke gemachten Mittheilungen jedem Käufer des Buches ein recht segensreicher Erfolg bereitet werde.

Der Verfasser.

Inhalt.

Die Bereitung des Weines . . . . . .
Weinbau und Weinhandel, beſonders in Deutſchland
Die Gall'ſche Weinbereitung . . . . . .
Verbeſſerung des Weines mittelſt Salzens des Moſte
Zuckerzuſatz zum Weinmoſt . . . . . .
Verbeſſerung des Weines. — Aufbeſſerung ſchwachen
Weinbereitung aus unreifen Weintrauben und Zucker
Befördern der Reife des Weines . . . . . .
Beſtimmung des Schleimes und Zuckers im Moſte .
Mittel, jungen Wein alt zu machen . . . . . .
Schnelle Ablagerung des Weines . . . . . .
Zur Treſterwein-Bereitung . . . . . .
Künſtliche Erzeugung des Bouquet im Weine . . .
Apparat zur ununterbrochenen Deſtillation des Weines
Entſäuerung des Weines . . . . . .
Ueber die Säuerung der Weine, von Bobierre und M
Mittel zur Entſäuerung alter abgelagerter Rheinweine
Der Otto'ſche Weinſäuremeſſer . . . . . .
Trübe Weine klar zu machen, ihr Sauerwerden zu ver
etwaigen Eſſigſäuregehalt zu beſeitigen . . .
Klärung des Weines durch Traubenkerne . . . .
Das Klären der Weine . . . . . .
Eiweißpulver zum Weinklären . . . . . .
Das Schönen des Weines . . . . . .
Dem Wein den ſchimmeligen, oder den vom Faß oder
ſtöpſeln angenommenen Geſchmack und Geruch
men. (Von Dr. Penot) . . . . . .
Wein, der beim Abſtechen auf ein Schimmel enthalte
gekommen, den üblen Geruch zu benehmen .

Der Tokayer Wein 1
Der Meth oder Honigwein in Rußland 1
Honigwein 2
Rousseau's Maschine zum Nachfüllen der mit mousi
gefüllten Flaschen und zum Prüfen der
Weinflaschen 3
Malaga künstlich zu bereiten 4
Bereitung des Kanarien-Sekts 5
Bereitung des Muscatweins 6
Bereitung des Alikantweines 7
Anweisung, aus gewöhnlichem Landwein, einen dem
ähnlichen Wein zu bereiten 8
Besten Tokayer herzustellen 9
Das Traubenkern-Oel 10
Die Vermischung des Weines mit Spiritus zu entde
Patentirte Wein- und Obstpresse von Orthlieb . . .
Verwendung von Bierfässern zur Aufbewahrung von
Obstmost 11
Ausräuchern der Weinfässer mit Muscatnuß . . . .
Anwendung des Wasserdampfes zur Reinigung von f
Pumpe zur Entfernung der fixen Luft aus Weinkeller
Mechanische Weintraubenraspel 12
Weintrauben zwei Jahre lang frisch und in voller
halten 13
Eine sehr einfache und gute Verpackungsart für Wein
Aufbewahrung der Trauben in der Türkei . . . .
Weintrauben einzumachen 14
Vermehrung des Weinstockes mittelst krautartiger Zwei
Vulcan's Mittel gegen die Traubenkrankheit . . .
Gallean's Mittel gegen die Traubenkrankheit . . .
Das zu starke Thränen des Weinstocks zu verhindern
Mittel, das Bluten des Weinstockes zu stillen . . .
Welchen Boden die verschiedenen Weinsorten verlangen
Einen alten Weinberg durch Verlegen zu verjüngen .
Die geeignete Auswahl der Traubensorten . . . .
Mehrjährig erprobtes Verfahren, die Weinstöcke vor den
zu schützen 15
Die naturgemäßeste, billigste und bequemste Düngung
stockes 16
Die Unfruchtbarkeit der Weinstöcke zu beseitigen . .

Seite

Beitrag zur Verbesserung der Weine 94
Beschreibung vorzüglicher Traubensorten 96
Neue Art in Töpfen Wein zu treiben und denselben in Einem Jahre zum Tragen zu bringen 98
Die Kultur der Weinstöcke in Zimmern und Töpfen 99
Zweckmäßige Obstweinbereitung 103
I. Behandlung der Fässer 105
II. Das Keltern 105
III. Die Gährung 106
IV. Mittel, süßen und noch trüben Obstwein schnell hell zu machen 107
V. Schaumwein, nach Art mousirenden Champagners, aus gutem Obstwein in kurzer Zeit gut und wohlfeil zu bereiten 107
Verbesserung des Ciders 108
Die Zubereitung des Johannisbeerweines 108
Tischwein aus rothen und weißen Johannisbeertrauben . . . 110
Madeira aus Johannistrauben 117
Stachelbeerwein 118
Desertwein aus gemischten Früchten 119
Ueber die Verwendung der Zuckerrüben zur Weinbereitung . . 120
Die Bereitung des Weinessigs 122

Die Bereitung des Weines.

Der möglichsten Vollständigkeit wegen geben wir hier zunächst für den ganz Unkundigen eine Beschreibung des gewöhnlichsten Verfahrens der Weinbereitung nach Rudolphi's Belehrungen. Die Zeit der Weinlese, heißt es dort, läßt sich nicht so genau bestimmen, da dieselbe nicht nur von dem Klima, dem Boden und der Witterung, sondern auch hauptsächlich von der Sorte des angebauten Gewächses abhängt. Um gute Weine zu erhalten, ist jedenfalls erforderlich, nur dann zu lesen, wenn der Zeitpunkt der höchsten Reife eingetreten ist, weil sich dann die größte Menge von Zuckerstoff in den Beeren befindet. So kann eine nur vierzehn Tage spätere Lese den auffallendsten Einfluß auf den Zuckergehalt des Mostes und sonach auf die Güte des Weines äußern. Bei den weichern Traubensorten, welche leicht faulen und durch die Fäulniß verderben, muß man zwar mit der Spätlese vorsichtig sein, um nicht durch zu viel gefaulte Beeren zu großen Verlust zu leiden. Dagegen ist bei edleren, hartfleischigeren Traubensorten, wie z. B. bei dem Traminer und anderen, welche erst durch ihre Ueberreife, manche sogar erst durch eine Art Fäulniß den höchsten Grad der Veredlung erreichen, wie z. B. dem Rießling, die Spätlese äußerst nothwendig. In den Orten, wo der vorzüglichste Rheinwein wächst, wird die Weinlese oft im November gehalten.*) Sehr wichtig ist hinsichtlich der Weinlese, daß man in seinem Weinberge oder Weingarten nur solche Traubensorten anpflanzt, die zugleich reif werden, damit man nicht genöthigt sei, reife und unreife Trauben zu-

*) Es ist dies auch an andern Orten der Fall und richtet sich je nach der Witterung, da man, so lange es möglich ist, die Trauben hängen läßt. Ein wenig Frost schadet nicht, trägt im Gegentheil zur vollkommenern Reife bei. (Anmerkung des Herausg.)

sammen zu lesen. In der Champagne liest man einen Weinberg dreimal, und bei uns sollte man da, wo noch frühe und späte Trauben vermischt wachsen, wenigstens zweimal lesen; allein es ist sehr gewöhnlich, wo man nicht sonderlich die Güte des zu erhaltenden Weines im Auge hat, halbreife und ganz reife, frische und vertrocknete, gesunde und faule Trauben zusammen zu lesen und auch unter einander auszupressen. Ein eben so wesentlicher Umstand, der zum Nachtheile der Güte des Weines führt, ist der, daß man die Trauben bei der Lese nicht gehörig sortirt und unreife und reife, blaue und weiße Trauben unter einander mischt. Je sorgfältiger man im Sortiren verfährt, desto vorzüglicher wird der Wein werden. Selbst die Beeren hat man bei sorgfältigem Verfahren auszulesen. Haben daher die Trauben noch einige unreife Beeren, wie dies z. B. bei dem Schwarzwelschen öfters der Fall ist, so werden die rothen oder noch grünen Beeren herausgelesen und weggeworfen, und sind an einer Traube mehr unzeitige als zeitige Beeren, so sucht man letztere aus und läßt die unzeitigen hängen*).

Günstige Witterung ist ebenfalls ein Haupterforderniß der Weinlese. Am besten hierzu ist trockenes Wetter und die heiteren Tagesstunden, nachdem der Thau aufgetrocknet

*) Die größte Akuratesse bei dem Auslesen der Trauben und resp. Beeren, ist ein Haupterforderniß zur Erzeugung eines vorzüglichen Weines, und es lassen sich auf diese Weise wahre Kabinetweine herstellen. Ein großer Fehler ist auch bei dem bisher üblichen Verfahren, daß man die Stiele mit den Beeren zugleich auspreßt. Die Stiele können allerdings auch vortheilhaft verwendet werden, nimmer aber sollten sie mit den Beeren zugleich gekeltert werden. Nothwendiger Weise muß dem Moste eine Menge Säure und Herbigkeit beigemischt werden, die einen vorzüglichen Wein herzustellen, unmöglich machen. Die Beeren sollten unbedingt von den Stielen abgepflückt und besonders gepreßt werden. Was sich durch eine sorgfältige Behandlung in dieser Weise erreichen läßt, davon giebt neuerdings wieder Herr Buhl in Deidesheim einen sprechenden Beleg. Es ließ derselbe 123 Stück 1855er Weine versteigern und hat dafür 116,000 fl., also durchschnittlich 943 fl. pr. Stück, gelöst. 10 Stück davon wurden als „Auslese" ausgeboten und wurden diese mit 1800 bis 3025 fl. durchschnittlich, also mit ca. 2400 fl. pr. Stück bezahlt. Dieses außerordentliche Resultat erzielte Herr Buhl nur dadurch, daß er aus der Gesammtmasse seiner im Jahr 1855 geernteten Trauben die reiferen Trauben und Beeren sorgfältig auslesen ließ. Aber Herr Buhl wußte auch aus unreifen Trauben noch 30 Stück darzustellen, die durchschnittlich mit 814 fl. pr. Stück bezahlt wurden. (Anmerkung des Herausg.)

ist, bis dahin, wo er wieder fällt. Man hat die Erfahrung gemacht, daß Trauben, wenn sie während eines Regens, oder auch nur bei starkem Nebel oder Thau gelesen wurden, einen Most lieferten, welcher 1 bis 2 pCt. weniger Zucker hielt, als der von Trauben, die bei trockener Witterung gelesen wurden. Allerdings wird dafür an Quantität des Weines gewonnen; allein durch die Beimischung des Wassers wird derselbe geschwächt.

Um den Traubensaft aus den Trauben zu erhalten, werden dieselben erst zerquetscht (gemostelt), dann wird das Gemisch aus Saft und Trestern, der sogenannte Maisch, nach Absonderung des freiwillig abfließenden Mostes vermittelst einer Presse (Kelter) ausgepreßt. An vielen Orten zerquetscht man die Beeren dadurch, daß man die Trauben in einen Tretzuber wirft und hier den Saft mit bloßen Füßen oder in Schuhen austreten läßt; an andern Orten bedient man sich zum Zerquetschen hölzerner Stempel oder Keulen, oder auch einer besonders eingerichteten Traubenmühle. Vor dem Pressen selbst wird der Most, der freiwillig aus dem Maisch abläuft und Abschöpfmost, Vorlauf, Vorlaß genannt wird, mittelst einer Vorrichtung abgesondert und dann der Maisch zu einer möglichst gleichförmigen Lage auf der Presse angeordnet und fest eingestoßen. Man ist jedoch nicht im Stande, durch ein einmaliges Pressen allen Most zu gewinnen, gewöhnlich geschieht es durch ein zwei- bis dreimaliges Pressen, von welchen das erste sehr gelind, das letzte am stärksten erfolgt. Sind nach dem letzten Pressen die rückständigen Trestern noch feucht, so gießen ärmere Leute warmes Wasser darauf und pressen sie nochmals, wodurch sie sich einen nicht übel schmeckenden Haustrank bereiten*). Der ausgepreßte Weinbeerensaft heißt bis zur nächsten Lese Most. Der durch die verschiedenen Pressungen gewonnene Most wird entweder mit einander vermischt, wo er einen Wein mittlerer Güte giebt, oder ge-

*) Nicht nur ärmere Leute thun dieses heutzutage, sondern jeder umsichtige, auf der Höhe der Wissenschaft stehende Weinzüchter, indem aus Zusatz von Wasser und Traubenzucker auch aus diesen Resten sich ein recht guter Wein gewinnen läßt. Die übergebliebenen Trestern liefern aber ein sehr gutes Viehfutter, nachdem sie zuvor erst noch zur Gewinnung des Drusenöles oder des Cognacs benutzt worden sind (siehe diesen Abschnitt). (Anmerkung d. Herausg.)

sondert behandelt, wo man verschiedene Sorten erhält. Der Abschöpfmost enthält mehr wässerige Theile und die meisten Unreinigkeiten, welche an den Trauben befindlich waren und durch den Most abgewaschen werden. Der zuerst durch die gelindeste Pressung ablaufende Most kann auch noch zu ihm gerechnet werden. Der darauf folgende Most der ersten Pressung und der erste Most der zweiten Pressung geben im Allgemeinen den besten und reinsten Wein, obschon bei guten Jahrgängen und sonst günstigen Umständen der Abschöpfmost nicht minder gut und geistig ausfallen kann, dagegen er in naßkalten Jahren durch seine Wässerigkeit jenem nachsteht. Der ausgepreßte Most wird auch sofort in die schon zuvor gehörig vorbereiteten Fässer gefüllt, wobei es sehr rathsam ist, ihn so wenig als möglich mit der Luft in Berührung kommen zu lassen. Die Fässer werden vor dem Einfüllen etwas mit Schwefel ausgebrannt, wodurch die sonst leicht allzustürmische Gährung des Mostes etwas gemäßiget wird. Gewöhnlich läßt man in den vollgefüllten Fässern soviel leeren Raum, daß der Most kaum noch mit dem Daumen oder mittleren Finger vom Spundloche aus erreicht werden kann. Ist der Most eingefüllt und liegt er im Keller, so wird gewöhnlich der Spund an den Fässern offen gelassen oder nur etwa mit einem Stückchen Schiefer oder einem Brettchen bedeckt. Nun erfolgt die Weinjährung, welche zu sehr verschiedenen Zeiten eintreten kann, da sie von der Beschaffenheit des Mostes, der Temperatur im Keller und von anderen Umständen abhängt. Zuweilen ist der frisch von der Presse in Fässern gefüllte Most schon nach wenigen Stunden in heftiger Gährung; bisweilen beginnt aber auch die Gährung erst nach mehreren Tagen. Der Most von saueren, wässerigen Trauben tritt in der Regel eher in Gährung, als der von süßen und gutgereiften. Eben so läßt sich über die Dauer der Gährung nichts Bestimmtes festsetzen, diese kann zwei bis zwölf und mehrere Tage dauern. Ihre Beendigung wird daran erkannt, daß die Flüssigkeit ruhig wird, zusammensinkt, kühler wird und sich abklärt. Nach dieser Hauptgährung ist nun zwar die Flüssigkeit in Wein verwandelt, welcher klarer als Most ist und anstatt des süßen Geschmackes einen geistigen angenommen hat; jedoch ist dadurch der Wein noch nicht zu seiner Vollkommenheit gediehen, sondern fährt vielmehr noch fort, sich

langsam zu verändern, indem noch ein Antheil Zucker in ihm rückständig ist, der sich durch eine langsam fortgehende stille Gährung in Weingeist und Kohlensäure zersetzt; auch fährt der Wein noch fort, sich abzulagern, nämlich Hefen und Weinstein abzusetzen. Oft wird im nächsten Sommer bei eintretender Hitze, hauptsächlich zur Zeit der Weinblüthe, diese stille Gährung wieder lebhafter, und zwar um so auffallender, sobald der Most im vorigen Herbste durch irgend eine Ursache, z. B. durch Kälte, verhindert wurde, seine Gährung mit Kraft zu beginnen und zu vollenden.. Durch die Nachgährung veredelt sich der Wein bis zu gewissen Grenzen immer mehr, er wird heller, geistreicher, nimmt ein Bouquet an, in sofern solches in seiner Natur liegt, und wird auch milder. Hat der Wein indeß den Zeitpunkt der höchsten Güte erreicht und sich völlig entwickelt, so nimmt seine Güte wieder ab und er verdirbt allmälig, und zwar um so schneller, je mehr eine warme Atmosphäre auf ihn einwirken kann und je weniger sorgfältig er behandelt wird. Kraftlose, matte, zweckwidrig behandelte und sorglos gewartete Weine erreichen ihr letztes Ziel oft schon in den ersten Jahren; gut gepflegte dagegen dauern 100 und mehrere Jahre. Ist aller Zucker im Wein zersetzt, so daß sich kein Weingeist mehr in ihm bilden kann, so fängt dann der Weingeist an, in Essig überzugehen. — Wenn die erste heftigste Gährung des Mostes, welche sich durch Sieden, Brausen und den häufigen Mostdunst zeigt, vorüber ist, so setzt sich der Most in dem Fasse, und es wird nothwendig, neuen Most nachzufüllen, damit die Oberhefen ausgestoßen werden können, die sich an dem Spundloche sammeln und weggenommen werden müssen. Dabei darf jedoch das Faß noch nicht völlig angefüllt werden, sondern es muß vom Spund an noch etwa zwei bis drei Zoll leerer Raum im Fasse bleiben, da die Gährung sich nicht selten erneuert und noch immer Oberhefen und Unreinigkeiten ausgestoßen werden. Erst wenn der Wein auf den Fässern ruhig geworden ist, werden die Fässer ganz vollgefüllt und fest verspundet. Manche Weinbesitzer fehlen darin, daß sie ihre Fässer zu lange offen, oder wohl auch nicht ganz vollgefüllt liegen lassen, wodurch sehr leicht Säuerung eintritt. Hat man ein Faß Wein, welches man nicht ganz füllen kann, so muß man entweder den Wein auf ein kleineres Faß ziehen, oder so

viel gut gewaſchene Kieſelſteine in das Faß werfen, bis es voll iſt. Da der Wein beſtändig durch das Holz des Faſſes verdunſtet, und die Luft, die den hierdurch entſtehenden leeren Raum einnimmt, bald den Wein ſauer und kahnig machen würde, wenn man nicht wieder nachfüllte, ſo muß ſtets regelmäßig nachgefüllt werden. Bei ganz jungen Weinen muß oft, alle vier bis fünf Tage nachgefüllt werden; nach und nach wird es ſeltener nöthig. — Um den Wein von der abgeſetzten Hefe zu befreien, iſt es nöthig, ihn mehrere Male auf ein anderes Faß zu ziehen. So lange der Wein auf dem Lager klar und rein erſcheint, kann er ruhig liegen bleiben, erſcheint er aber im Glaſe nebelig und trübe, ſo muß er abgezogen werden; die beſte Zeit dazu ſind die Wintermonate, bei windſtillem, trockenem, kaltem Wetter.

Bei der Bereitung der rothen Weine kommt es hauptſächlich darauf an, daß der Farbeſtoff der Hülſen ſich dem Weine gehörig mittheile, daher eine Gährung des Moſtes mit den Hülſen nothwendig iſt, wenn der Wein nicht eine ſehr blaſſe Farbe erhalten, oder man ſich genöthigt ſehen ſoll, durch künſtliche Färbungsmittel nachzuhelfen.

Man unterſcheidet vom Weine gar viele Arten oder Sorten, deren Verſchiedenheiten von der Farbe der Beeren, von dem Geruch und Geſchmack des Saftes, von der Zubereitung und Behandlung, von der Beſchaffenheit des Bodens, in welchem ſie wachſen u. ſ. w. herrührt. Nach der Farbe iſt der Wein entweder weiß oder roth, nach dem Geſchmack ſind einige ſüß und lieblich, andere ſäuerlich, ſtreng, herbe, noch andere zwiſchen ſüß und herbe, und dieſe letzteren hält man für die vorzüglichſten. Nach dem Alter ſind die Weine entweder jung oder alt und abgelegen, oder mittlere. — Manche Weine, wie z. B. verſchiedene franzöſiſche, verlieren ſchon wieder, ſobald ſie über zwei Jahre alt ſind, andere, namentlich die deutſchen, werden beſſer, geſunder und vollkommener, je älter ſie werden. Man unterſcheidet und benennt auch die Weine nach den Ländern, Provinzen, Städten oder Gebirgen, wo ſie gebaut werden. — Unter den europäiſchen Weinen ſind die Ungarweine vom erſten Range. Es giebt dunkelrothe, blaßrothe, goldgelbe, blaßgelbe, waſſerfarbige, grünliche u. ſ. w.; vom Geſchmack giebt es ſüße, bitterliche, ſäuerliche und andere. Manche kommen den Rheinweinen, andere den franzöſiſchen, z. B. dem Cham-

pagner, nahe. Viele Sorten haben medizinische Kräfte und werden den Kranken empfohlen. Vorzüglich berühmt sind: der Tokayer, der Ausbruch von St. Georgen u. s. w. Siebenbürgen, die Moldau und Wallachei liefern ebenfalls edle und schmackhafte Weine, die in die angrenzenden Länder versendet werden. Oesterreich, besonders Niederösterreich, liefert Weine in großer Menge und zum Theil von so ausgezeichneter Güte, daß er den guten ausländischen Weinen gleichkommt, obschon der Handel damit ins Ausland nicht beträchtlich ist. In Tyrol ist der Weinbau ebenfalls sehr beträchtlich. Der Traminer oder Marzimin, ein lieblicher Wein von rother Farbe, und der Brixner gelten hier für die vorzüglichsten. Die tyroler Weine halten sich aber alle nicht leicht über einige Jahre und müssen gut gepflegt werden. Mähren baut weiße und rothe Weine. Böhmen hat seinen Weinbau meist an den Ufern der Moldau und Elbe. Für die ersten Sorten hält man den rothen Melnicker, den Außiger nnd andere. — Die Schweiz erzeugt gute Sorten weißer und rother Weine, unter denen die von La Vaux und La Cote die berühmtesten sind. — Zu Deutschlands edlen Weinen gehören der Rheinwein, Neckarwein, Moselwein und Frankenwein. — Frankreich zieht fast in allen seinen Provinzen Weine, vorzüglich aber in Champagne, Bourgogne, Gascogne, Guienne, Languedoc, Provence, Roussillon, Anjou u. s. w. — Italien baut auch vortreffliche Weine, von denen hauptsächlich Neapel den berühmten Lacrimae Christi liefert. — Die Weine Spaniens sind stark, dick, lieblich und feurig und werden häufig in andere Länder, hauptsächlich nach England, versendet. — Außer diesen genannten Weinländern Europas werden noch eine Menge Weine außer Europa gebaut.

Weinbau und Weinhandel, besonders in Deutschland.

Der Anbau der verschiedenen Weinsorten wird vorzugsweise durch das Klima bedingt. Im Norden wählt man diejenigen Sorten, deren Reife eine geringere Vegetations-Periode in Anspruch nimmt. Mehr nach Süden werden Trauben gewählt, deren sonstige Vorzüge einer längern Zeit

zur Reife bedürfen. In ganz Deutschland, in der Champagne und in Burgund, welche Gebiete in Bezug auf Sortenbau zu Einem Weinbaubezirke gehören, sind als die geeignetsten Sorten für die Bereitung des weißen Weines anerkannt: der weiße und rothe Rießling, der rothe Traminer, der rothe und weiße Sylvaner, der rothe und weiße Clävner, der rothe und weiße Elbling und der blaue Trollinger. Bekanntlich unterscheidet sich die Bereitung von Weiß- und Rothwein lediglich dadurch, daß die blauen Trauben für den letzteren auf den Trestern gähren, um durch die Gährung den in der Schale der Beeren vorhandenen Farbestoff auszuziehen. Zur Bereitung des rothen Weines wird in den erwähnten Gegenden vorherrschend die sogenannte burgunder Rebe (blauer Clävner) verwandt. In der Gegend von Bordeaux, wo fast ausschließlich Rothwein gebaut wird, ist die schwer reifende Sorte Carmenet heimisch. Im Süden Frankreichs, in Spanien, Portugal und Italien werden Damascener Trauben und das große Geschlecht der Cybeben angebaut, die bei großer Tragbarkeit und bei vorwiegend markigen Bestandtheilen sehr viel Zuckergehalt besitzen und deshalb die stärksten Weine hergeben. Ungarn hat größtentheils seine besonderen Traubengeschlechter, nämlich den Hunnisch, den Tokayer, den Furmint und für die Rothweine die Kotarka. Im Rheingau wird fast ausschließlich Rießling gebaut; in Baden und der Schweiz herrscht der Schönedel, in der Champagne der Clävner, in Altbaiern der Elbling vor. In der Hardt, in Böhmen, im Königreich und in der Provinz Sachsen, wie in Schlesien, ist der gemischte Anbau der Schönedel-, Sylvaner- und Traminer-Trauben beliebt. Der in den verschiedenen Gegenden gebräuchliche Anbau besonderer Sorten ist durch das Klima so bestimmt vorgezeichnet, daß jeder Versuch, die südlicheren Trauben im Norden einzubürgern, sich ebenso vergeblich erwiesen hat, als das Bemühen, nördlichere Trauben im Süden einzuführen. Namentlich ist dies bei der Cultur des Rießlings hervorgetreten, der am Rheine ein ausgezeichnetes Produkt liefert, während sein Anbau in Italien und Ungarn nur sehr schlechte Resultate gewährt hat. Durch die verschiedenen Traubensorten ist nun wieder die Natur und der Charakter des daraus gewonnenen Weines bedingt. Die Güte desselben bleibt aber wesentlich vom Boden, von der Lage und von der Behand-

lungsart der Rebe abhängig. Eine je längere Vegetations-Periode die Traubensorte besitzt, desto mehr Zucker entwickeln die Trauben, und desto alkoholhaltiger, süßer und feuriger wird der Wein. Süffigkeit und Stärke allein erschöpfen indessen den ganzen Umfang der guten Eigenschaften des Weines nicht. Es verbleibt dem Gewächs aus denjenigen Traubensorten, die auf eine kürzere Vegetationszeit angewiesen sind, bei minderem Zuckergehalt das mit einer gewissen Weinsäure verbundene, den südlichen Weinen beinahe ganz fehlende sogenannte Bouquet. Dasselbe entwickelt sich vorzugsweise aus den besonders am Rhein gebauten Riesling-Trauben und wird diesem Produkt einen bleibenden Vorzug vor allen südlichen Weinen erhalten. Das Bouquet besitzen annähernd auch die Mosel- und Hardtweine, dasselbe ist aber bei diesem auf dem Lager von minderem Bestand. Die sogenannten Landweine, welche Oestreich, Böhmen, Baiern, Schlesien und Sachsen liefern, haben das Bouquet nur in ausgezeichneten Jahren und auch dann nur in geringem Grade. Der Grund liegt hauptsächlich darin, daß hier der Anbau von Sylvaner, Schönedel und Elbling vorherrscht. In Würtemberg liefern der Trollinger und der Schönedel einen leichten, nicht sehr haltbaren Wein. Was speciell den Rothwein anlangt, so bildet der Carmenet in Bordeaux das beliebteste Gewächs. Neben einer ausreichenden Stärke hat der dortige Wein viel Bouquet, welches dem viel stärkeren Burgunder, der aus der Clävner Traube gewonnen wird, abgeht. Ganz dieselbe Natur hat der in deutschen Ländern aus der Burgunder Traube gewonnene Rothwein. Derselbe unterscheidet sich nach den verschiedenen Gegenden nur durch größere oder mindere Feinheit und Dünnflüssigkeit, sowie durch größeren oder minderen Erdgeschmack. Die im Süden Frankreichs, in Spanien und in Portugal erzeugten Weine besitzen vermöge ihres Zuckergehaltes viel Dauer auf dem Lager und eignen sich deshalb zu weiteren Versendungen. Deutschland erhält aus Südfrankreich besonders den Benecarlo, einen dicken, dunkelgefärbten Wein, der zum Verschnitt leichterer Rothweine verwandt wird. Dann aus Spanien den Malaga und aus Portugal den Porto. Der italienische Wein wird meistens im Lande consumirt und mit Wasser verdünnt, genossen. Die griechischen Weine und der von Cypern sind ausgezeichnet süß und doch dünnflüssig. Ungarn

iſt in der Behandlung des Weines noch ſehr zurück; es producirt aber neben einer großen Menge ſehr mittelmäßiger Weine ausgezeichnete Sorten. Dieſelben ſind über die ſpaniſchen Weine und den griechiſchen nahe zu ſtellen. Die ungariſchen Mittelweine ſcheinen auf dem Lager nicht rechte Dauer zu haben. In der Rheinprovinz cultivirt man zunächſt an der Nahe vorzugsweiſe den Riesling, dann auch viel Traminer, Ruland und die ſogenannten öſterreicher Reben. Es wird daraus zum großen Theil ein feuriger, bouquetreicher Wein gewonnen. Am Rhein ſelbſt werden oberhalb Coblenz meiſtens weiße Trauben angebaut, nur in einzelnen Lagen, wie bei Steeg, Oberweſel, Boppard und Rhenſe, findet man die rothe Traube. Für weiße Weine werden beſonders die Reben vom weißen Riesling und Kleinberger, weniger die vom Ruland und Traminer, und auf kieſigem Boden auch der Ortslieber verwandt. Von rothen Trauben iſt der Spätburgunder, auch Clävner und Klebroth genannt, überall herrſchend. In neuerer Zeit hat man an einigen Stellen ſich mehr dem Früh-Burgunder (Auguſttraube) zugewandt. Derſelbe eignet ſich beſonders für minder begünſtigte Lagen. Nächſtdem kommen auch einzelne Anlagen der Färbetraube (Tinturies) vor, doch wird dieſe weniger ihres Saftes wegen, als zur Verbeſſerung der Farbe anderer Weine angebaut. Unterhalb Coblenz iſt der Spät-Burgunder überall vorherrſchend. Zu Pfaffendorf bei Coblenz wird auch aus der ſchwarzen Horntraube ein guter Wein erzielt. An der Ahr liefert der Spät-Burgunder die ſchönen Weine, welche unter dem Namen der Bleicharte (Ahrbleicher) bekannt ſind. Unter ihnen hat vorzugsweiſe der Walportsheimer einen Namen. Dieſe Weine zeichnen ſich durch hohe Farbe, durch Feuer und durch ein ihnen eigenthümliches Bouquet aus. Neben der vorzüglichen Anlage der Weinberge und der ſorgſamen Behandlung kommt denſelben der aus verwittertem Tonſchiefer beſtehende Boden im Ahrthal ganz beſonders zu Gute. An der Moſel wird von Coblenz bis Cochem aufwärts zur Zeit noch die kleinberger Rebe vorzugsweiſe angebaut, welche zwar reichlichen, aber einen weichen, nicht haltbaren Wein liefert. Dazu kommt die zum Theil ſehr mangelhafte Anlage der Weinberge und eine nicht überall gleich ſorgſame Auswahl der Satzreben. Doch hat neuerdings die Einführung edlerer Rebſorten, namentlich des

Traminers, Ruländers, Oesterreichers und weißen Burgunders, mit Erfolg begonnen. Oberhalb Cochem, auf der Strecke bis Trier, wird die kleinberger Rebe immer mehr ausgerottet und vorzüglich der weiße Burgunder angepflanzt. Hier besonders gewinnt man den durch seine Blume und durch eine angenehme Säure sich auszeichnenden Moselwein. Die Weine an der Saar besitzen einen eigenthümlichen Salzgeschmack, sind aber, was Güte und Kraft anbelangt, zum Theil den besten Weinen Deutschlands an die Seite zu stellen. Den ersten Namen unter ihnen behauptet der Schwarzhofberger. Die Berganlagen und die Behandlungsart sind im Ganzen gut, lassen indessen noch manche wesentliche Verbesserung zu. Außer der Rheinprovinz werden im Inlande bekanntlich noch in Schlesien und in der Provinz Sachsen Weine produzirt. In Sachsen bildet Naumburg den Mittelpunkt des Weinbaues. Der Naumburger Wein wird beinahe ausschließlich im Zollverein consumirt. Geringere Sorten davon gehen nach größeren Plätzen, z. B. Stettin, Magdeburg, Dresden u. s. w., und werden dort durch Fabrikation, namentlich durch den Verschnitt mit älteren und schweren Weinen, zu einer sehr verkäuflichen Waare gemacht. Beim Verkauf der geringeren und mittleren Sorten werden in größeren Partien 6 bis 10 Thlr. pro Eimer bezahlt. Die besseren Sorten kommen mehr einzeln zur Versendung und werden in einem Umkreise von etwa 30 Meilen als Tischwein consumirt. Man zahlt dafür an Ort und Stelle zwischen 12 und 15 Thlr. pro Eimer. Der Hauptabsatz des Grüneberger Weines findet im Inlande, in neuerer Zeit auch im übrigen Norddeutschland mit Einschluß der Seestädte statt. Ganz neuerdings sind sogar nicht unbedeutende Sendungen von rothem Grüneberger nach Nordamerika gegangen. Der jährliche Umschlag an Wein erreicht in Grünberg einen Werth von 300—400,000 Thlr., wovon etwa $^5/_6$ im Inlande zum Verbrauch kommen. Die gewöhnlichen Verkaufspreise stellten sich seither auf 15—20 Thlr. pro Oxhoft, für feinere Sorten ausnahmsweise bis zu 50 Thlr. In neuerer Zeit sind die Preise jedoch in Folge der Mißernten in Frankreich, sowie der dahin stattfindenden Ausfuhr von Rhein- und Moselweinen, nicht unwesentlich gestiegen.

(Nach Preuß. Corr.)

Die Gall'sche Weinbereitung.

Gall sagt in seiner Darstellung guter Mittelweine aus unreifen Trauben: die zu lösende Aufgabe bestehe darin, einmal, aus dem gegebenen Ertrag, neben geringeren Sorten, durch Ausscheidung des bessern Gewächses und besondere Behandlung desselben feinere Sorten darzustellen, und dann, durch Anwendung künstlicher, übrigens naturgemäßer Mittel, wie sie erfahrungsgemäß auch in anderen Ländern angewendet werden, die geringen Weine in bessere, relativ gute umzuwandeln. Die Stoffe, welche die Natur in den reifen Trauben zur Darstellung des Weines an die Hand giebt, sind im Wesentlichen Zucker, freie Säure (Weinsäure, Traubensäure und Citronensäure) und Wasser. Ein gewisses Verhältniß dieser drei Stoffe giebt dem aus den Trauben bereiteten Weine besondere Güte und Vorzüge. In Jahrgängen, in denen die Traube nicht vollkommen zur Reife gelangt, sind die genannten Stoffe nicht im richtigen Verhältniß entwickelt. Während nun in vorzüglichen Jahren die Natur in den Trauben noch besondere ätherische Stoffe ausbildet, welche den vorzüglichen Weinen ihr so hochgeschätztes Aroma geben, das künstlich nicht gemacht werden kann, fehlen in gewöhnlichen oder schlechten Jahren diese ätherischen Stoffe theilweise oder ganz. Da sie nun nicht künstlich dargestellt werden können, so bleibt in diesen Fällen nur noch übrig, die obengenannten drei, in den unreifen Trauben in andern Mengen vorhandenen Stoffe, durch geeignete Zusätze in das gehörige Verhältniß zu bringen, um den zu bereitenden Weinen, wenn auch nicht das Bouquet, so doch, durch Erhöhung des Zuckergehaltes und Verminderung des Säuregehaltes, die Eigenschaften brauchbarer, mittelguter Weine zu ertheilen.

Die in den unreifen Trauben im Ueberfluß vorhandene Säure wird durch die Reife zum Theil in Zucker umgewandelt, welcher nur in der vollkommen reifen Traube im richtigen Verhältniß vorhanden ist. In einem aus unreifen Trauben bereiteten Moste ist nun bei einer gewissen Menge Wasser zu wenig Zucker und zu viel Säure vorhanden. Da der Zucker bei der Gährung sich in Weingeist verwandelt, so ist der aus solchem Moste entstandene Wein wegen zu geringer Entwickelung von Wein-

geist zu schwach, und wegen übermäßig vorhandener Säure zu sauer. Aroma hat er wenig oder keines. Was einem solchen Weine aber noch zu geben ist, ist das, daß durch Hinzufügung von Zucker es der Natur möglich gemacht wird, die gewünschte Quantität Weingeist im Moste zu entwickeln, während durch Wasserzuschuß die Säure auf das richtige Verhältniß herabgebracht wird.

Es muß also einem sauern Traubensaft so viel Zucker und Wasser hinzugefügt werden, daß diese drei Stoffe im richtigen Verhältniß vorhanden sind. —

Wirft man noch die Frage auf: Was für Zucker soll angewendet werden? so ist hier nur zu bemerken, daß es auf die Preise desselben ankommt, indem aller im Handel vorkommende Zucker bei der Gährung Weingeist giebt. Rohrzucker ist, bei seiner etwa um ¼ stärkern Wirkung, dem andern vorzuziehen, wenn er nicht durch Zölle ꝛc. zu theuer kommt. Die Hauptfrage ist aber nun die: Wie soll das richtige Verhältniß gefunden werden? Antwort: In gutem Moste guter Jahrgänge sind enthalten auf 1000 Pfund: 240 Pfd. Zucker, 6 Pfd. Säure und 754 Pfd. Wasser (und einige andere unwesentliche Bestandtheile). Das wäre somit ein Normalmost. — Haben wir nun einen Most wie der heurige, der statt 6 Pfd. 9 Pfd. Säure, 120 Pfd. Zucker und 871 Pfd. Wasser enthält, so hätte man, wollte der Zuckerbedarf berechnet werden, so zu rechnen: 6 Pfd. Säure des Normalmostes brauchen 240 Pfd. Zucker, wie viel Pfd. Zucker sind zu den 9 Pfd. Säure des zu verbessernden Mostes nöthig? Die Proportion heißt also: $6 : 240 = 9 : x$ ($x = 360$ Pfd. Zucker). Den Zuckerbedarf hätten wir nun, und es handelt sich nur noch um die Menge des Wasserzuschusses. Dieser wird durch folgende Rechnung gefunden: 6 Pfd. Säure des Normalmostes brauchen 754 Pfd. Wasser, wie viel Wasser brauchen die 9 Pfd. Säure des zu verbessernden Mostes? $6 : 754 = 9 : x$ ($x = 1131$ Pfd. Wasser).

Der zu verbessernde Most enthält also in 1000 Pfd.: 120 Pfd. Zucker, 9 Pfd. Säure und 871 Pfd. Wasser. Man hat also hinzuzusetzen 360 Pfd. — 120 = 340 Pfd. Zucker, 1131 — 871 = 260 Pfd. Wasser, und hat dann $360 + 9 + 1131 = 1500$ Pfd. Most, dessen Bestandtheile

im richtigen Verhältniß ſtehen. Probe des richtigen Verhältniſſes:

1) Wie viel Säure iſt in 1000 Pfd. Moſt enthalten, wenn 1500 Pfd. Moſt 9 Pfd. Säure haben? 1500 : 1000 = 9 : × (× = 6).

2) Wie viel Zucker iſt in 1000 Pfd. Moſt enthalten, wenn 1500 Pfd. Moſt 360 Pfd. Zucker haben? 1500 : 1000 = 360 : × (× = 240).

3) Wie viel Waſſer haben 1000 Pfd. Moſt, wenn 1500 Pfd. Moſt 1131 Pfd. Waſſer enthalten? 1500 : 1000 = 1131 : × (× = 754).

Der verbeſſerte Moſt enthält alſo die Beſtandtheile des Normalmoſtes in richtigem Verhältniß.

Kennt man nun das Verhältniß der Beſtandtheile eines zu verbeſſernden Moſtes, ſo muß es nach den gegebenen Auseinanderſetzungen leicht ſein, den Bedarf von Zucker und Waſſer auszurechnen.

Nun entſteht aber noch die Hauptfrage: Wie ſoll der Nichtchemiker den Zuckergehalt des zu veredelnden Moſtes, ſo wie deſſen Säuregehalt ermitteln?

Der Zuckergehalt des Moſtes kann durch die Oechsleſche Weinwaage ermittelt werden.

Der Säuregehalt eines Moſtes wird durch die Acetimeter gefunden.

Bevor Zucker und Waſſer zugeſetzt werden, hat eine Entſchleimung des Moſtes voranzugehen, namentlich des weißen, durch arſenikfreie Schwefelſchnitten, wodurch die im Moſte enthaltenen, von den unreifen Trauben in großer Menge gelieferten ſchleimigen Stoffe niedergeſchlagen werden, von denen der nach 1—2 Tagen waſſerhell gewordene Moſt abgelaſſen und dann der weitern Behandlung unterworfen wird. Die Gährung läßt man in verſchloſſenen Gefäßen vor ſich gehen. Zu bemerken iſt, daß 1 Pfd. Zucker durch die Gährung etwa ½ Pfd. Weingeiſt liefert. Gute deutſche Mittelweine haben 7 bis 10% Weingeiſt. Der Zuckergehalt des Moſtes muß alſo zur Erzeugung ſolcher Mittelweine auf 14—20 % gebracht werden. Der Säuregehalt darf nicht unter 4,5 und nicht über 7 per mille betragen. Bei dem rothen Wein iſt kein, oder ein viel gerin-

gerer Waſſerzuſchuß zu geben, da derſelbe ſeine Säure ſelbſt frühzeitig als Weinſtein abſcheidet.

Verbeſſerung des Weines mittelſt Salzens des Moſtes.

In einem Gauorte im Würtembergiſchen iſt es ein altes Herkommen, den Moſt, der erſt im nächſten Sommer getrunken werden ſoll, zu ſalzen, weil ſonſt der Moſt in ſchlechten Kellern zähe bleiben würde, geſalzt aber kräftig, mild und haltbar bleibt. Man wirft in den ſüß in's Faß gebrachten Moſt ½ — 1 Pfund gewöhnliches Kochſalz pr. Eimer; je nach der beſſern oder ſchlechtern Beſchaffenheit des Kellers darf man aber den geſalzenen Moſt nicht vor nächſtem Frühjahr vom Faſſe abzapfen.

Zuckerzuſatz zum Weinmoſt.

Aus vielfältigen Verſuchen, welche über den Zuſatz von Rohzucker zum Moſte auf dem landwirthſchaftlichen Verſuchshofe zu Grätz angeſtellt wurden, um das ſpecifiſche Gewicht um 1 Grad zu erhöhen, hat ſich das Reſultat ergeben, daß im Durchſchnitt pr. Eimer oder 40 Maß 11 Loth Rohzucker angewendet werden müſſen, um das ſpec. Gewicht 1,070 zu erhalten; will man daſſelbe auf 1,000 erhöhen, ſo müſſen 30 × 11 = 330 Loth oder 10 Pfd. 10 Lth. Zucker angewendet werden, um dieſe Erhöhung hervorzubringen.

(Oekon. Neuigk.)

Verbeſſerung des Weins. — Aufbeſſerung ſchwachen Moſtes.

Es giebt Traubenſorten, die immer nur einen Moſt von geringer Concentration liefern; in ſchlechteren Jahrgängen und Lagen iſt der Moſt ebenfalls von geringerem Zuckergehalte, dagegen ſein Gehalt an Weingeiſt und freier Pflanzenſäure relativ größer. Derlei Moſt ſchmeckt weniger ſüß,

dagegen säuerlich, und liefert einen sauren, wenig haltbaren, schwachen Wein, der auch nur einen geringen Werth besitzt. Solchen Most kann man aufbessern, indem man ihm den zur Erzeugung eines guten Weins fehlenden Zuckergehalt ersetzt, und dieses kann auf verschiedene Art geschehen, z. B. auf folgende Weise:

Man setzt dem schwachen Moste so viel Stärkezucker zu, als nothwendig ist, ihm die gewünschte Concentration zu geben. Nur reiner, durch Pressen von anhängendem Syrup befreiter Stärkezucker ist hierzu brauchbar, und bloßer Stärkesyrup dazu nicht geeignet. Der Syrup enthält noch viel Gummi, welches nicht gährungsfähig ist, im Weine unzersetzt verbleibt, denselben schleimig macht und zum frühern Verderben disponirt. Wendet man nicht zu viel Zucker an, so ist in dem Moste eine hinreichende Menge Ferment enthalten, um die Gährung vollständig zu bewirken, und man erhält einen Wein, welcher mehr Alkohol enthält und haltbarer ist. — Man kann den starren Stärkezucker mit Anwendung von Wärme in einem Theile des Mostes auflösen und diesen Syrup dem übrigen Moste zusetzen und einrühren. Auch kann man diesen Zucker in mäßiger Wärme flüssig machen und in diesem flüssigen Zustande in den Most einbringen. Auf 100 Pfd. Most von 14 Procent Sacharometer-Anzeige (nach Ballings Sacharometer) bedarf man 7½ Pfd. wasserfreien Stärkezucker und erhält 107½ Pfd. Most von 20 Procent Sacharometer-Anzeige.

Der Gehalt an Weinstein und Säure vertheilt sich hier in eine größere Quantität Flüssigkeit, und ihr relativer Gehalt an derselben wird daher in eben demselben Verhältniß geringer, der Wein wird edler. Auch gemeinen Zucker kann man hierzu anwenden; er kommt aber theurer und ist dem Moste fremdartiger, als der dem Traubenzucker identische krümelige Stärkezucker; er bedingt die Bildung dem Weine fremdartiger Gährungsprodukte.

In Frankreich wird von dem Stärkezucker zur Aufbewahrung schwachen Mostes schon häufig Gebrauch gemacht, und es wäre zu wünschen, das Vorurtheil gegen ein solches Verfahren allgemein schwinden zu sehen; denn offenbar ist es besser, einen guten preiswürdigen, als einen geringen werthlosen Wein zu erzeugen. Eine Weinverfälschung kann man dieses Verfahren durchaus nicht nennen, wie es Einige thun.

Die Quantität des dem Moste zuzusetzenden Stärkezuckers hängt von der Menge des bereits darin befindlichen Zuckers ab, und um diese zu erfahren, bedient man sich des Sacharometers, einer gläsernen Senkwage, deren Skala an der Oberfläche der Flüssigkeit, in welcher das Instrument schwimmt, abgelesen, und bei der Temperatur von + 14° R. angiebt, wie viel Pfund Zucker in 100 Pfund unvergohrenem Moste enthalten sind. Wenn man nun annimmt, daß gute schwere Moste 20 bis 24 Procent Zucker enthalten, wogegen leichte Moste in geringeren Jahrgängen nur zwischen 10 bis 15 Procent Zuckergehalt am Sacharometer zeigen, so kann man nach Belieben so viel Stärkezucker hinzusetzen, bis der Most den verlangten Extraktgehalt anzeigt. Der durch einen gewissen Zuckerzusatz entstehende Procentgehalt des Mostes läßt sich einfach durch Rechnung bestimmen, indem man a) den Procentgehalt des Mostes durch 100 Pfund Most multiplicirt, und b) das Gewicht des zugesetzten Zuckers ebenfalls durch 100 multiplicirt und zu dem vorhandenen addirt; endlich c) mit der Summe des Gewichtes des Mostes und des zugesetzten Zuckers in die nach a und b gefundene Summe der Procente dividirt. Der Quotient bezeichnet dann den vermittelst des Zuckerzusatzes entstandenen Procentgehalt des Mostes.

Beispiel: Welchen Procentgehalt erlangt man, indem man zu 100 Pfd. Most von 12 Procent, 10 Pfd. Zucker von 100 Procent hinzusetzt?

a) 100 Pfd. Most × 12 Proc. = 1200 Proc.
b) 10 " Zucker × 100 " = 1000 "
110 Pfd. Most enthalten = 2200 Proc.

c) folglich ist der Procentgehalt, welchen der Most erlangt:

$$\frac{2200 \text{ Proc.}}{110 \text{ Pfd. Most.}} = 20 \text{ Proc.}$$

Durch die Versetzung schwachen Mostes mit Stärkezucker ist man auf die dargelegte Weise im Stande, den Zuckerprocentgehalt des Mostes beliebig zu erhöhen; nunmehr bleibt uns noch übrig, das Uebermaß der Säure in dem schwächern Moste in Betracht zu nehmen.

Ein Theil dieser Säure wird als Weinstein aus den oben erklärten Gründen niederfallen; der Rest bleibt in dem vergohrnen Weine nicht mehr auf eine unangenehme Weise wahrnehmbar; jedenfalls ist die Gegenwart einer geringen

Menge von Säure in unseren Weinen als wesentlicher Bestandtheil derselben zu beurtheilen, und es würde daher keineswegs rathsam sein, alle Säure aus den Weinen zu entfernen, selbst dann nicht, wenn es geeignete Mittel gäbe, dieselbe ohne sonstige Nachtheile vollständig auszuscheiden. Was endlich den Wohlgeruch, das sogenannte Bouquet der Weine anbelangt, so wird die Anwendung der vorstehend angedeuteten Mittel hierauf keinen Einfluß haben; denn wenn dieses Bouquet bei übrigens dafür geeigneten Traubengattungen, Beschaffenheit des Bodens und der Lage der Weinberge, als ein Produkt der Sonnenwärme, während der Zeitigung der Trauben betrachtet werden muß, so kann weder der Zusatz von Zucker, noch die Ausscheidung der Säure ersetzen, was aus Mangel günstigerer Witterung dem Weine in Beziehung auf sein Bouquet abgeht.

Schließlich ist noch zu bemerken, daß der für die Aufbesserung der Weine vorgeschlagene Zuckerzusatz gleichfalls auf die Obstweine anwendbar ist, indem man nur dafür sorgt, die Grenzen der Geistigkeit und Süße nicht zu überschreiten, welche als Eigenschaften der besseren Obstweine und Mostsorten bekannt sind. — Da es häufig gebräuchlich ist, beim Keltern des Obstweins Wasser zuzusetzen, um den in den Trebern zurückgehaltenen Saft vollständiger auszuziehen, so möchte es zu diesem Behuf gerathener sein, noch mehr Wasser dafür aufzuwenden, um aus etwa 400 Pfd. Aepfeln eine Ohm Obstmost zu erlangen, hierauf aber den geringen Procentgehalt solchen Mostes durch Zusatz von Stärkezucker in geeignetem Maße zu verbessern. Auf diese Weise würde zugleich der Säuregehalt des Obstes in eine größere Menge Most vertheilt, und jedenfalls ein geistigeres und gesünderes Getränk, dabei von angenehmerem Geschmacke, erlangt werden! — Bester Stärkezucker wird nach erprobten französischen Erfahrungsarten von bester Qualität durch die Herren Gebrüder Best in Osthofen bei Worms verfertigt, und ist sowohl von den Genannten direkt, als auch durch A. Strecker Söhne in Worms zu billigen Preisen zu beziehen.*)

(Zeitschrift für die landwirthsch. Vereine des Großherzogthums Hessen, 1850, S. 347.)

*) Bester, vollkommen weißer Stärkezucker kostet am Platze bei Best in Osthafen 12 fl. pr. 100 Pfd., desgleichen klarer Stärkesyrup 9 fl. pr. 100 Pfd.

Weinbereitung aus unreifen Weintrauben und Zucker.

Aus einem Werke: „The British Winemaker, by W. A. Roberts“ (London) wird Folgendes mitgetheilt: „Schon längst hat man in Frankreich Versuche mit grünen (nicht ausgezeitigten) Weintrauben und Zucker mit dem vollkommensten Erfolge angestellt. Ich habe diese Versuche ebenfalls mit dem besten Erfolge wiederholt und verschiedene Modificationen dabei angewendet. Das Resultat meiner Versuche war verschieden, je nach der Behandlung, und das Produkt bestand in Weinen, die dem Champagner, dem Graves, dem Rhein- und Moselweine ähnlich waren; sie waren dabei von so vortrefflicher Qualität, daß die Weinkenner nicht im Stande waren, sie von den bezeichneten Original-Weinsorten zu unterscheiden. Man kann die Trauben in jedem Zustande, wie unreif sie auch sein mögen, zur Weinbereitung benutzen. Der Proceß gelingt vollständig, wenn auch die Beeren erst halbwüchsig und ganz hart sind. Um aus unreifen Trauben einen Most von solcher Qualität herzustellen, daß er dem Moste der reifen Trauben ähnlich ist, muß man dem Safte der unreifen Trauben Wasser zusetzen, um ihn zu verdünnen und die Verhältnisse der sauern Bestandtheile zu vermindern, die sonst im Weine eine schwer zu besiegende Säure und Herbigkeit zurücklassen würden. Da es unmöglich ist, bestimmte Regeln für die unendlich verschiedenen Grade der Reife zu geben, in welcher die Trauben oft angewendet werden müssen, so will ich mich begnügen, in dieser Beziehung einige allgemeine Regeln aufzustellen, und die Anwendung derselben dem Scharfsinne des Weinerzeugers überlassen. Beabsichtigt man, einen Wein zu erzeugen, der dem Champagner oder den weißen Bordeaux-Weinen ähnlich ist, so werden halbwüchsige Trauben mit Wasser zu gleichen Theilen angewendet. Sind die Trauben mehr ausgebildet, so muß das Verhältniß der Trauben vergrößert, und sind sie weniger ausgebildet, vermindert werden. Will man einen Wein erlangen, der dem Rheinwein nahe kommt, so ist ein stärkeres Verhältniß der Trauben erforderlich. Der anfangs herbe und rauhe Wein wird zwar im ersten Jahre gar nicht trinkbar sein; läßt man ihn aber im Gebinde lagern, um dieje-

nige Verbesserung zu erfahren, welche die Zeit allein gewähren kann, so wird man ihn nach einigen Jahren nicht wieder erkennen. Zu den angegebenen Verhältnissen von Trauben und Wasser können größere und kleinere Quantitäten Zucker genommen werden. Ein Verhältniß von 2 Pfd. Zucker auf 1 Gallon ($3^{19}/_{20}$ Berl. Quart) Most (d. h. Traubensaft und Wasser), giebt einen sehr leichten Wein von keiner großen Dauer. Nimmt man auf die Gallon 3 Pfd. Zucker, so erhält man einen Wein, welcher an Stärke den besten Sorten des Champagners oder auch den weißen Bordeauxweinen gleichkommt, insofern die Gährung so geleitet wird, wie die Erzeugung eines trockenen Weines es verlangt. Was die Dauerhaftigkeit dieser Weine anlangt, so habe ich noch hinzuzufügen, daß ich deren schon 7 Jahre auf dem Lager gehalten habe, und daß dieselben diese ganze Zeit hindurch von Jahr zu Jahr immer besser wurden. Ich muß sie für eben so haltbar, als die besten derjenigen Weine des Auslandes halten, mit welchen sie Aehnlichkeit haben, und auch diese Aehnlichkeit wird immer größer, je älter sie werden, so daß sie schon nach 3—4 Jahren von den Original-Weinen kaum noch zu unterscheiden sind, wenn es den Trauben, woraus sie bereitet wurden, an Zuckerstoff fehlte, nicht haltbar, weshalb die in der Kunst der Weinbereitung weiter vorgeschrittenen Franzosen dem Moste auch stets den ihm fehlenden Zucker oder statt dessen Weingeist zusetzen. Ueber den Zuckerzusatz lassen sich aber keine bestimmten Regeln geben, da der Zusatz sich je nach der Reife und dem Zuckergehalte der Trauben richten muß, welche Umstände fast jedes Jahr anders sind."

(Löbe, landw. Jahrb.)

Befördern der Reife des Weines.

In einem dem Weinbau gewidmeten französischen Blatte (Moniteur vinicole, Journal de Bercy) befindet sich neuerdings ein Artikel über die verschiedenen Methoden zur Beförderung der Reife des Weins. Die frühreifen Weine, zu denen namentlich die Medoc-Gewächse gehören, haben vor den Weinen von Quehries, St. Emilion, Burgund u. A., welche erst nach 20, 30 oder 40 Jahren vollständig ablagern, sehr we-

sentliche Vortheile. Namentlich können sie auch billiger, als die letzteren verkauft werden, indem bei den spätreifenden Weinen mehrjährige Unterhaltungskosten erforderlich sind, die als Zins des so lange todt liegenden Kapitals wieder herausgebracht werden müssen. Die Bewohner der Insel Madeira scheinen in neuerer Zeit die Ersten gewesen zu sein, welche sich damit beschäftigt haben, das Reifen des Weins zu befördern. Sie stellen den Wein in Schwitzstuben von sehr hoher Temperatur. Um das Altern des Gewächses in Flaschen zu betreiben, gräbt man diese auch in tiefe Löcher, die mit Pferdemist bedeckt werden. In Frankreich, in einem Dorfe auf der Grenze des Departements Cote d'or und Saone und Loire giebt es ein großes Etablissement, in welchem nach dieser auf Madeira üblichen Methode der Wein mittelst Wärme behandelt wird, um ihn künstlich altern zu machen. Galen berichtet, daß die Römer die gefüllten Weinbehältnisse theils in verschlossenen Gemächern, theils auf den Dächern der Häuser einer starken Hitze aussetzten, um seine Reife zu beschleunigen. Der Graf Odart ertheilt den Rath, man solle zur Erlangung des gleichen Resultates die Weinflaschen in einen Ofen von der Temperatur legen, worin sich derselbe einige Stunden nach dem Ausziehen des Brotes befindet, und sie 12, 15 oder 20 Stunden darin liegen lassen. Zugleich wird empfohlen, jeder Flasche vor dem Einlegen den zwölften oder funfzehnten Theil ihres Inhalts zu entziehen und dies später wieder zuzugießen. Das etwas umständliche Verfahren findet wenig Nachahmung. Von einem Herrn Krüger sind zwei Mittel vorgeschlagen. Das eine kommt darauf hinaus, den Wein in der Kufe mittelst Röhren mehrere Tage zu wärmen, das andere, die „Desoxydirung im leeren Raum", besteht darin, den Sauerstoff rasch anziehende Körper in dem leer gebliebenen Theile der Kufe anzubringen. Diese Körper, meistens Eisenplatten, bleiben 6 Tage an ihrem Platze, während welcher Zeit man den Wein wärmt. Im Departement der Gironde hat man schon lange die Gewohnheit, den Wein zu seiner Reife und Verbesserung auf Reisen zu senden. Dies sehr erfolgreiche, aber auch sehr kostspielige Verfahren besteht darin, den Wein in kleinen Fässern oder auch in Flaschen auf Schiffe zu laden, die weite Fahrten nach Indien und anderen Ländern zu machen haben. Man nimmt meistens an, daß die beständige Bewegung und

Umrüttelung, welcher der Wein durch das Schwanken des Schiffes ausgesetzt ist, die günstige Veränderung hervorbringt. Dies scheint indessen dem Verfasser des Aufsatzes nicht richtig zu sein, da der in den Flaschen enthaltene Wein bei dem dichten Schluß des Korkes zum Umrütteln wenig Raum hat. Seiner Meinung nach liegt die Ursache der Verbesserung des Weins, welche auf weiten Reisen vor sich geht, einzig und allein in dem Umstand, daß derselbe lange Zeit in dem Schiffraum lagert, wo die Temperatur gewöhnlich sehr hoch und wenig veränderlich ist. Kurz, es ist die Wärme, und nicht die Bewegung, welche günstig auf den Wein wirkt. Man könnte eben so gut den Wein auf Dampfschiffe bringen und ihn in der Nähe der Maschinen wärmen lassen, als ihn zur See weit herumzufahren. Von allen Mitteln, um dem Flaschenweine eine frühere Reife zu verleihen, bleibt das einfachste, die Flaschen mit Metall- oder Pergament-Kapseln gut zu verschließen und dieselben dann in eine Kiste zu legen, welche Pferdemist, der dem Regen nicht ausgesetzt war, bedeckt. Der Wein wird in dieser Art den Einwirkungen einer sehr hohen Temperatur unterworfen und muß 4—5 Monate in solchem Zustande verbleiben. Die günstige Wirkung der Wärme auf den Wein steht heute außer allem Zweifel. Die im Jahre 1848 von Herrn Bergnette-Lamotte, einem ausgezeichneten Weinbauer der Cote-d'Or, angestellten Versuche haben außerdem den Beweis geliefert, daß man auch durch das Gefrierenlassen dem Wein mehr Güte, Reife und Dauerhaftigkeit verleiht.

(Deutscher Telegraph.)

Bestimmung des Schleimes und Zuckers im Moste.

Zur Bestimmung des Zuckers im Moste sind die verschiedenen Mostwagen wohl ausreichend, allein um die Menge des von den Weinproducenten s. g. Schleimes nachzuweisen, zeigen sich dieselben unzulänglich. Dagegen besteht ein sehr einfaches Verfahren darin, daß man eine gegebene Menge Most durch Eindampfen concentrirt und mit Alkohol vermischt, wodurch der Schleim gefällt wird. Um das Abfiltriren und Trocknen des Schleimes zu umgehen, kann man

auch die Füllung in einer kalibrirten Glasröhre vornehmen, und so den Niederschlag vergleichungsweise nach dem Volumen bestimmen. Most, der nach der Oechsle'schen Wage 75° hatte, enthielt in 6 Theilen $^1/_5$ trocknen Schleimes. Ist der Most reich an Schleim, so kann man den Zucker genau auf folgende Weise bestimmen: Gießt man genau die Hälfte der über dem Schleimniederschlag stehenden Flüssigkeit ab, verdampft den Alkohol und setzt dem Syrup so viel Wasser zu, daß er gerade die Hälfte des zuerst angewendeten Mostes beträgt, so giebt eine eingebrachte Mostwage genau den Zuckergehalt an. (Agram. Zeit.)

Mittel, jungen Wein alt zu machen.

Dieses Mittel besteht darin, den Wein der Kälte auszusetzen, ohne ihn jedoch gefrieren zu lassen. Man bringt den Wein zu diesem Ende in kleinen Gebinden von 1 Anker bis zu 1 Ohm in ein ebenerdiges, heizbares und mit einem Thermometer versehenes Lokal. So lange die Temperatur der äußeren Luft niedriger, als sie im Innern des Lokals ist, ohne jedoch unter $4^1/_2{}^0$ R. zu sinken, werden die Fenster und Thüren desselben offen gelassen; steigt dagegen die äußere Temperatur über die innere, so sind die Thüren und Fenster zu schließen und letztere, wenn sie nicht mit Läden versehen sind, mit Strohmatten zu verhängen. Sinkt aber die Temperatur im Lokal unter $4^1/_2{}^0$, so wird ein wenig geheizt. Es kommt überhaupt darauf an, den Wein während der kalten Jahreszeit so lange als möglich einer $4^1/_2{}^0$ R. möglichst nahe kommenden Temperatur unter $\times$ 5 und bis — $4^1/_2{}^0$ R. auszusetzen, da in wenigen Wochen eine vollständigere Abscheidung der im Wein gelösten stickstoffhaltigen Materien stattfindet, als bei gewöhnlicher Kellertemperatur in 1—2 Jahren. (Böttiger's Polyt. Notizbl.)

Schnelle Ablagerung des Weines.

Vincent in Havre hat die vieljährige Erfahrung gemacht, daß jeder junge Wein, den man auf Flaschen ziehen kann und statt mit Korken mit Thierblase verschließt, sich binnen wenigen Wochen ablagert.

(Schweiz. Gewerbebl.)

Zur Trefterwein-Bereitung.

Ein im vorigen Herbſt unter Aufſicht des Herrn Profeſſors v. Fehling angeſtellter Verſuch mit Bereitung von Wein aus Treſtern lieferte folgendes Ergebniß: An 6 Centner Treſter von guten gebeerten Trauben, meiſt ſchwarzen, wurden 9 Imi gutes Brunnenwaſſer gegoſſen und in verſchloſſener Bütte ſo lange ſtehen gelaſſen, bis ſich eine leichte Gährung zeigte; nach dem Ablaſſen des Flüſſigen wurde der Reſt auf gewöhnliche Weiſe gekeltert und das Gewonnene mit jenem ins Faß gebracht, jedoch ohne die Treſter ſelbſt. Hierauf wurden 40 Pfund Traubenzucker zugeſetzt, und das Ganze der gewöhnlichen Gährung im Keller überlaſſen. Nach dem Ablaß im März ergab ſich ein angenehmer, ſehr trinkbarer Wein, der ſelbſt von Weinkennern für natürlichen Wein gehalten ward. Bei der im chemiſchen Laboratorium vorgenommenen Unterſuchung zeigten ſich in 100 Theilen 5,5 pCt. Alkohol, 1,5 pCt. Zucker, und 0,8 pCt. Weinſäure. Da ein Eimer dieſes Nachweins, ohne die Treſter, nur auf 15 fl. zu ſtehen kommt, ſo dürften die Weingärtner wohl daran thun, ihre Treſter künftig zur Bereitung eines guten Haustrunkes auf dem bezeichneten Wege zu benützen.

(Aus der „Schwäbiſchen Kronik".)

Künſtliche Erzeugung des Bouquet im Weine.

Die bouquetreichen Weine, wenn ſie der Deſtillation unterworfen werden, liefern einen übelſchmeckenden Rückſtand und ein alkoholreiches Deſtillat, und durch Zuſammenmiſchen beider wird eine Flüſſigkeit erhalten, die in ihrem Geſchmack dem urſprünglichen Weine nicht entfernt gleicht. Geiger hat die Beobachtung gemacht, daß, wenn das Deſtillat mit dem Rückſtande gemiſcht, mehrere Jahre an einem kühlen Orte ſich ſelbſt überlaſſen bleibt, der urſpüngliche Wein wieder hergeſtellt wird, und im Geſchmack und Geruch kaum ein Unterſchied wahrnehmbar iſt. Was man die Blume des Weines nennt, ſcheint hiernach auf der Bildung von ätherartigen Verbindungen zu beruhen, und es läßt ſich hoffen, daß durch eine Unterſuchung die Natur derſelben ermittelt

werden wird; daß sie künstlich darstellbar sind, ist kaum zu bezweifeln. Die meisten Bordeauxweine verdanken ihr flüchtiges Bouquet einem geringen Gehalt von Essigäther, dessen Bildung dadurch künstlich hervorgerufen wird, daß man die Gährung in den ungekelterten Trauben bei ziemlich hoher Temperatur und bei sehr wenig beschränktem Luftzutritt vor sich gehen läßt. (Anal. der Chemie.)

Apparat zur ununterbrochenen Destillation des Weines.

Die Herrn Monmory und Smetz haben nach 20jähriger Erfahrung einen Apparat zur Befreiung des Alkohols vom Wasser und den ihn verunreinigenden Oelen construirt, der alle Errungenschaften der Physik in sich vereinigt. Die Erfinder sind dabei von folgenden Prinzipien ausgegangen: Ein Destillationsapparat für geistige Flüssigkeiten muß sowohl wohlfeil herzustellen als anzuwenden sein und ununterbrochen fortarbeiten; die in Dampf verwandelten Flüssigkeiten dürfen darin keinen Druck erleiden, der sie verdichten oder zurückführen könnte, und derselbe muß endlich ein Produkt von gehörigem Gehalt geben, das frei ist von jedem übeln Geschmack in Folge fehlerhafter Construction des Apparats oder von Verstopfungen oder Verunreinigungen desselben. Abbildung und Beschreibung dieses Apparates enthält Dinglers polytechnisches Journal Bd. 110. Heft 1.

Entsäuerung des Weines.

Liebig hat gefunden, daß die weißen Rheinweine eine gewisse Menge freier Weinsäure enthalten, besonders wenn sie seit langer Zeit abgelagert sind, und er schlug als Mittel zur Entsäuerung dieser Weine vor, sie mit neutralem weinsaurem Kali zu versetzen, welches mit der freien Weinsäure Weinstein bildet, wodurch sich $^{6}/_{10}$ der freien Weinsäure ausscheiden. Durch diesen Zusatz erhalten Weine, welche wegen überschüssiger Säure an Güte verloren, ihre Lieblichkeit und ihren milden Geschmack wieder. Die Säuerlichkeit der Weine wird aber nicht immer durch Weinsäure veranlaßt, und man

hat gefunden, daß, wenn die freie Säure Essigsäure ist, beim Zusatz von neutralem, weinsaurem Kali ebenfalls ein Niederschlag von Weinstein entsteht. Um dies zu beweisen, unterwarf Liebig einen so veränderten Wein der Destillation, und nachdem er so die Essigsäure und den Alkohol abgeschieden hatte, erschöpfte er den Rückstand mit lauwarmem Wasser und goß in die erhaltene Auflösung einen Ueberschuß von neutralem, weinsaurem Kali; es entstand kein Niederschlag von Weinstein und das Gegentheil fand Statt, als er die destillirte Flüssigkeit mit dem Kalisalz versetzte.

(Journ. d. Chemie.)

Ueber die Säuerung der Weine, von Robierre und Moride.

Die Verfasser suchen durch Versuche die Frage zu beantworten, ob man bestimmt bei einem Weine nachweisen könne, daß er durch natürliche Einwirkung der Atmosphäre sauer geworden, oder daß er mit bereits erzeugtem Essig versetzt sei. Durch diese Untersuchung kamen die Verfasser zu dem Resultate, daß man die Weine in Hinsicht ihrer freiwilligen Zersetzung in dreifacher Weise zu unterscheiden habe.

1) Die eine Art von Weinen (Vins pousés), die immer einen schlechten Geschmack haben, bedecken sich mit Schimmel, sind oft trübe und fadenziehend.

2) Die zweite Art (Vins piqués), sind diejenigen, bei welchen man durch Geruch und Geschmack Essigsäure erkennt.

3) Die dritte Art (Vins sautés) haben einen deutlichen Geschmack nach Essig, und sind daher solchen Weinen ähnlich, denen man freien Essig zugefügt hat.

Diese Unterschiede im Verhalten der Weine sind sehr constant; denn die erste Klasse kommt niemals zu einer freien Säuerung, sie giebt niemals einen starken und niemals einen gutschmeckenden Weinessig und wird durch den Einfluß der Luft schwarz und dick. Die zweite Klasse bezeichnet blos eine Uebergangsperiode der Weine zur dritten. Die Unterschiede dieser Zustände treten bei mittelmäßigen Weinen am deutlichsten hervor. Das Verhältniß der Essigsäure zum Alkohol war bei den nachfolgenden verschiedenen Weinen:

Weinsorte:	Jahrgang	Aerometer-Grade	Proc. Alkohol
1) Guter Muscatedel (Le Lerou) . . .	1847	9	14,0.
2) Derselbe mit $\frac{1}{10}$ Essigsäure versetzt .	1847	16	9,6.
3) Ordin. Weißwein (Chap. Hulin) . .	1846	26	9,0.
4) Aus Hasenabsynth ausgepreßter Wein .	1848	8	6,6.
5) Derselbe (Pousse)	1848	8	6,0.
6) Weißwein, ordin. St. Foix	1846	12	10,0.
7) Derselbe (piqué)	1846	17	8,3.
8) Vin sauté (Vallet)	1846	37	6,0.

Der Gehalt an Essigsäure ist einigermaßen dem Alkoholgehalte umgekehrt proportional. Man kann, nach den Ergebnissen dieser Untersuchungen zu schließen, in den gewöhnlichsten Fällen, wo von Kaufleuten künstliche Gemische von Essig mit Wein gemacht werden, meistens einfacher Weise durch den Geschmack erkennen, ob der Weinessig durch natürliche Säuerung von Wein bereitet, oder ob er aus Wein und Essig gemischt ist. In gewissen speziellen Fällen dagegen, und namentlich gilt dies für die oben unterschiedene dritte Klasse, liefert die natürliche Säuerung der Weine so viel freie Essigsäure, daß der Chemiker nicht mehr unterscheiden kann, ob die Säure durch künstliches Hinzufügen von Essig oder durch natürliche Gährung dazu gekommen ist.

(Journ. de Chim. med.)

Mittel zur Entsäuerung alter abgelagerter Rheinweine.

Liebig empfiehlt zur Entfernung der freien Weinsäure aus alten abgelagerten Rheinweinen, ohne die Qualität des Weines dadurch zu ändern, reines neutrales weinsaures Kali. Wenn dieses Salz in concentrirter Lösung zu einer solchen Flüssigkeit gesetzt wird, so entsteht der schwerlösliche Weinstein, die freie Säure verbindet sich mit dem neutralen Salze und scheidet sich als saures weinsaures Kali aus der Flüssigkeit aus. Setzt man zu 100 Theilen einer Flüssigkeit, welche ein Gewichtstheil freie Weinsäure enthält, $1\frac{1}{2}$ Gewichtstheile neutrales weinsaures Kali zu, so scheiden sich in der Ruhe bei 18—19° C. 2 Gewichtstheile Weinstein krystallinisch aus, und die Flüssigkeit enthält jetzt $\frac{1}{2}$ Gewichtstheil Weinstein gelöst, worin sich nur 0,2 Gewichtstheile der ursprünglich freien Weinsäure aus der Flüssigkeit ausscheiden. Da

nun die alten Weine mit Weinstein gesättigt sind, so ist man leicht im Stande, durch verhältnißmäßigen Zusatz von neutralem weinsauren Kali alle freie Säure abzuscheiden. Die für einen bestimmten Wein erforderliche Menge dieses Salzes hat man erst durch Versuche im Kleinen zu ermitteln.

(Annal. d. Chemie.)

Der Otto'sche Weinsäuremesser.

Die in neuester Zeit mit rheinländischen und französischen Weinen von Lüdersdorf vorgenommenen Untersuchungen zeigen, daß nicht mehr der Alkoholgehalt den Werth der Weine bestimmen kann, sondern daß dieser mit seinem Gehalt an Säure im innigsten Zusammenhange steht. Es ist daher von der größten Wichtigkeit, den Säuregehalt schon im Moste zu kennen. Zu diesem Behufe dient am besten der Otto'sche Acetometer, welcher aus einer $^1/_2$ Zoll weiten und 12 Zoll langen, an einem Ende offenen, am andern zerschmolzenen, mit einer Skala versehenen Glasröhre besteht. Neben diesem Instrument sind noch zwei andere Prüfungsmittel erforderlich: eine nach einem bestimmten Mengeverhältnisse bereitete Ammoniaklösung und die Lackmustinktur. Die Röhre des Instruments wird bis zu dem am geschlossenen Ende befindlichen Theilstriche mit Lackmustinctur gefüllt; darauf gießt man in die Röhre sehr behutsam den durch Ruhe und Filtration gereinigten Most, der sich jedoch noch nicht in der Gährung befinden darf, oder den Wein bis zu dem Theilstriche 0. Die Säure des Mostes oder Weines wird die Lackmustinktur roth färben, was man an der Röhre sehr deutlich wahrnehmen kann; dann setzt man dem gerötheten Most oder Wein die Ammoniaklösung (von $1^{389}/_{1000}$ Proc. Ammoniakgehalt) sehr behutsam tropfenweise zu, verschließt die Röhre mit einem Papier und stürzt sie um, damit sich die Ammoniaklösung durch den ganzen Wein oder Most gleichförmig vertheile; die Flüssigkeit, die am Finger hängen bleibt, muß am Rande der Röhre abgestreift werden. Wird hierauf die rothe Farbe in eine violettblaue verwandelt, so ersieht man aus dem Stande der Flüssigkeit oberhalb der Null, wie viel die Säuren im Wein oder Most betragen. Erscheint die Flüssigkeit nach dem Ammoniakzusatz

und dem Umſturze der Röhre noch roth, ſo muß noch ſo lange Ammoniaklöſung tropfenweiſe zugeſetzt werden, bis die rothe Farbe in eine violettblaue verwandelt worden iſt. Iſt der Moſt oder Wein von Natur roth, ſo wird die Glasröhre bis zum untern Theilſtrich nicht mit der Lackmustinktur, ſondern mit reinem Waſſer gefüllt.

(Monatsbl. d. Kroat. Landw. Geſellſch.)

Trübe Weine klar zu machen, ihr Sauerwerden zu verhüten und etwaigen Eſſigſäuregehalt zu beſeitigen.

Prof. Dr. Heſſel zu Marburg hat Verſuche über die Anwendung von Gyps zur Veredelung des Weines angeſtellt, deren Reſultate für praktiſche Zwecke Berückſichtigung verdienen. 1) Wäſſeriger Weingeiſt wird durch Zuſatz von gebranntem Gyps concentrirter: Aehnliches gilt von wäſſeriger Zuckerlöſung. 2) Setzt man von gebranntem Gyps einem nicht allzuſchwachen Weingeiſte ſo viel zu, als ob man einen Gypskitt machen wollte und ſtatt des Waſſers dabei Weingeiſt angewendet hätte, ſo beobachtet man, daß zwar das Gypspulver weit ſchneller ſeiner ganzen Maſſe nach befeuchtet wird, als es dann der Fall iſt, wenn man Waſſer ſtatt des Weingeiſtes anwendet; aber der ſo befeuchtete Gyps erhärtet nicht zu einer harten Maſſe, ſondern bleibt pulverförmig. 3) Uebergießt man Pulver von gebranntem Gyps mit ſo viel ſtarkem Eſſig, als ob man einen Gypskitt machen wollte und ſtatt des Waſſers Eſſig genommen hätte, ſo erhält man eben ſo, als wenn man wirklich Waſſer angewendet hätte, eine ſchnell erhärtende Gypsmaſſe, die eben ſo, wie eine mit Waſſer bereitete, ſo lange ſie noch friſch iſt, durch Reiben in einer Reibſchale oder durch Drücken und Reiben zwiſchen feſten Körpern wieder plaſtiſch gemacht werden kann, um dann ſofort abermals zu erhärten. Man könnte hier vielleicht glauben, daß blos ein Theil des Waſſergehaltes des Eſſigs zur Bildung der feſten Gypsmaſſe verwendet werde, und daß eine concentrirte Eſſigſäure übrig bleibe, die dann dem erhärteten Gyps mechaniſch anhängen würde; es iſt aber zu bemerken, daß der gewonnene feſte Gyps ſehr ſchnell ganz trocken wird. Iſt dieſer Gyps ſcheinbar ganz

trocken geworden, aber erſt kürzlich bereitet, ſo iſt bei einer Probe davon, die man in einem Glaskölbchen über der Weingeiſtlampe erhitzt, die Flüſſigkeit, welche durch Verdichtung der Dämpfe an dem kältern Theile der innern Fläche des Glaskölbchens ſich niederſchlägt, eſſigſäurehaltig. War dieſer Gypskitt dagegen in dünnern Stücken bereits längere Zeit aufbewahrt worden, ſo giebt er bei dieſer Probe keine Eſſigdämpfe mehr aus, weil er durch die Verdunſtung, die in ihm enthalten geweſene Eſſigſäure verloren hat. 4) Von einer vorzüglichen Sorte Johannisbeerwein war die letzte Flaſche überaus trübe und die den Wein trübenden Theile zeigten, wie dieſes überhaupt bei trübem Wein oft der Fall zu ſein pflegt, eine Neigung, ſich zu Boden ſetzen zu wollen. Es wurde nun anfangs zu einer kleinen Probe von einigen Unzen eine angemeſſene Menge von gebranntem Gyps zugeſetzt, das Gefäß mit einem Kork verſchloſſen und durch Schütteln die Berührung des Gypspulvers mit dem Weine und dem darin enthaltenen trüben Theil befördert; alsdann wurde das Gefäß einige Stunden lang an einen kühlen Ort geſtellt, um dem Gypſe Zeit zu laſſen, ſich abzuſetzen. Mit dem Gypſe fielen auch die trüben Theile aus dem Weine zu Boden; derſelbe wurde wieder klar und gewann ſeine urſprüngliche Farbe und ſeinen Wohlgeſchmack wieder. Es kann wohl keinem Zweifel unterliegen, daß auch bei trübem Traubenweine durch Anwendung des Gypſes die vollſtändige Klärung, ſo wie die Wiederherſtellung ſeines urſprünglichen Wohlgeſchmacks bewirkt wird. Heſſel hat das ſelbſt erfahren. Ein reiner leichter Rheinwein wurde mit gebranntem Gyps verſetzt, verkorkt, umgeſchüttelt und dann an einen kühlen Ort geſtellt. Der Gyps ſetzte ſich bald ab, der über dem Gyps ſtehende Wein wurde wieder klar, und ſeine gelbe Farbe hatte nur wenig an ihrer Intenſität verloren. Beim Herausgießen dieſes Weines zeigte ſich, daß der auf dem Boden des Gefäßes befindliche Gyps feſt genug geworden war, um keine Trübung zu veranlaſſen. Man mußte ihn nach dem Ausgießen des Weines ſogar mit meiſelartigen Werkzeugen erſt loslöſen. Das Volumen des Weines hatte ſich vermindert, der Wein aber ſelbſt war dafür ſtärker geworden und hatte einen angenehmen Geſchmack. Nimmt man zu viel Gyps, ſo tritt der Fall ein, daß die am Boden des Gefäßes befindliche Gypslage in ihrem untern Theile nur mehr oder

weniger fest ist, und daß dann auch in dem obern Theile lockeres, bewegliches Gypspulver sich vorfindet, welches bei dem unvorsichtigen Herausgießen des Weines Trübungen verursacht. (Annalen d. Chemie u. Pharmacie.)

Klärung des Weines durch Traubenkerne.

Die Traubenkerne enthalten eine sehr bedeutende Menge Gerbestoff, welcher zum Klären des Weines leicht verwendbar ist. Der Kern besteht aus einem Samenhäutchen, welches eine knochenartige Hülle umschließt, worin der von einer feinen Haut umgebene eigentliche Kern enthalten ist. Versuche, die ich deshalb anstellte, überzeugten mich, daß die Traubenkerne sehr viel Gerbestoff enthalten, dessen Sitz beinahe ausschließlich das äußere Samenhäutchen ist; ferner, daß Wasser und Wein bei + 120° R. nur wenig von diesem Gerbestoff auflösen; in nicht gegohrenem Traubensaft ist derselbe unauflöslich. Der Aufguß dieser Kerne mit siedendem destillirten Wasser liefert eine braungelbe Flüssigkeit, welche alle Eigenschaften eines Galläpfelaufgusses besitzt. Der mit solcher Flüssigkeit geklärte Wein bekommt durchaus keinen fremdartigen Geschmack. Um mit Traubenkernen eine Gerbestofflösung zu bereiten, braucht man sie nur mit siedendem Wasser mit der Hand zu befeuchten, um die sie umhüllenden Samenhäutchen bestmöglichst zu zertheilen. Ist dies geschehen, so schüttet man das Ganze in einen kupfernen Kessel und erhitzt eine oder zwei Stunden lang bei 80° R. im Wasserbade. Der große Theil des Gerbestoffes ist dann im Wasser aufgelöst; man seiht nun den Aufguß durch und vermischt ihn mit einem gleichen Volumen Weingeist. Auf Flaschen gezogen, läßt sich diese Flüssigkeit beliebig lange aufbewahren; nur müssen die Flaschen im Keller umgelegt werden, weil sonst etwas Gerbestoff von den vom Weingeist im Aufguß erzeugten Bodensatz zurückbleiben könnte. Wenn man den Aufguß sogleich anwendet, ist es überflüssig, ihn mit Weingeist zu vermischen. Beim Klären des Weines wird, wie gesagt, zuerst die Gerbestofflösung in das Faß geschüttet und, nachdem alles gut gemischt ist, der Thierleim wie gewöhnlich zugesetzt.

(Aus Moniteur industriel, durch Dingler's polytechn. Journal.)

Das Klären der Weine.

Um bei dem am Gerbeſtoff ſelten hinlänglich reichen Burgunderwein die ſo beliebte Klärung mit Vortheil möglich zu machen, ſchlägt Vergnette vor, dem Wein einerſeits ſo viel Gerbeſtoff, andererſeits ſo viel Gallerte zuzuſetzen, als zur Erzeugung des Niederſchlages und ſomit zur gewünſchten Erhaltung des Weines erforderlich iſt. Dazu taugliche Gerbeſtoffarten ſind:

1) Der aus Galläpfeln gewonnene reine Gerbeſtoff.
2) Der Gerbeſtoff aus dem Catechu.
3) Der in den Traubenkernen enthaltene Gerbeſtoff, welcher ſehr bedeutend iſt und faſt ausſchließlich in dem äußeren Samenhäutchen ſeinen Sitz hat.

Der Aufguß dieſer Kerne mit ſiedendem deſtillirtem Waſſer liefert eine braungelbe Flüſſigkeit, welche alle Eigenſchaften eines Galläpfelabguſſes beſitzt. Der damit getränkte Wein bekommt durchaus keinen fremdartigen Geſchmack. Haben die Traubenkerne 24 Stunden in ſiedendem Waſſer geſtanden, ſo reibt man ſie dann unter dem Waſſer mit der Hand, um die Samenhäutchen zu zertheilen, dann ſchüttet man das Ganze in einen kupfernen Keſſel und erhitzt es 1—2 Stunden lang bei 8° R. im Waſſerbade. Hierauf ſeiht man den Aufguß durch und vermiſcht ihn mit einem gleichen Volumen Weingeiſt. Auf Flaſchen gezogen und dieſe im Keller umgelegt, läßt ſich dieſe Flüſſigkeit beliebig lange aufbewahren. Vor dem Gebrauch muß ſie umgeſchüttelt werden. Wenn man den Aufguß ſogleich anwendet, braucht man ihn nicht mit Weingeiſt zu vermiſchen.

(Monit. industr.)

Eiweißpulver zum Weinklären,

welches von Jaſſerand in Lyon in den Handel geliefert wird, beſteht aus drei Theilen in luftleerem Raum getrocknetem und dann gepulvertem Eiweis und zwei Theilen Knochengallerte. (Polytechn. Zeit.)

Das Schönen des Weines.

In den Mittheilungen der königl. sächsischen Weinbaugesellschaft ist folgende Anleitung, den Wein zu schönen, gegeben.

Wird die gehörige Sorgfalt beim Pressen der Weintrauben, Gähren des Mostes und dem Lagern der Weine beobachtet, wird auch die gehörige Accuratesse hinsichtlich der Reinlichkeit der Gefäße berücksichtigt und werden ferner die Fässer stets voll gehalten, (geschieht dieses nicht, so können die Unreinigkeiten nicht ausgeworfen werden), so möchten wir die Frage: ob das Schönen der Weine nöthig sei oder nicht? mit Nein beantworten. Indeß sind die Ursachen, warum bisweilen ein Most mehr zur Schwere und zum Trübsein artet, in den ungünstigen Witterungsverhältnissen des Erzeugungsjahres begründet, sowie in der Nichtberücksichtigung obiger Vorsichtsmaßregeln; wir entscheiden uns vorzüglich für letzteren Grund.

Bemerkt man nun das Schwerwerden der Weine, so genügt oft schon das Umziehen des Weines auf ein anderes Faß, sind die Weine dagegen sehr trüb und hat das Schwerwerden derselben einen hohen Grad erreicht, so müssen zur Herstellung der Weine Schönungsmittel (Klärmittel) angewandt werden; diese bezwecken namentlich die groben unzersetzten Theile abzuscheiden, wodurch der Wein vor einer ferneren Gährung geschützt bleibt.

Zu den Mitteln, wodurch dieser Zweck erreicht wird, gehören nun folgende:

1) Weißer klarer Sand mit Eiweiß vermischt.
2) Kieselsteine, welche drei Tage lang in kaltem Wasser gelegen haben.
3) Gestoßener Weinstein.
4) Der Wein wird über Haselnußbaum- oder Buchenspäne gegossen.
5) Eiweiß und Weinstein.
6) Alabasterpulver.
7) Dicke junge Weine werden vortheilhaft mit alter Weinhefe geschönt.
8) Eidotter mit den zugleich gestoßenen Eierschalen.
9) Hausenblase.

10) Arabiſches Gummi.
11) Gebranntes und feingemahlenes Hirſchhorn.
12) Die Alten legten dergleichen Weine in kaltes Waſſer.
13) Desgleichen ſeiheten ſie ihn durch dicke Tücher.
14) Oefteres Ablaſſen derartiger Weine.
15) Starkes Rühren derſelben.
16) Feiner Fiſchleim (Hauſenblaſe).
17) Gelatine.

Von dieſen genannten Mitteln werden jedoch faſt ausſchließlich nur zwei benutzt.

1) Die Hauſenblaſe (als Fiſchleim) und zwar zur Klärung des weißen Weines, und

2) Eiweiß, welches zum Schönen rother Weine benutzt wird.

a. Was das beſondere Verfahren der Klärung mittelſt Hauſenblaſe betrifft, ſo geſchieht dies auf folgende Weiſe die Hauſenblaſe wird zunächſt auf einem hölzernen Klotz: mit einem eiſernen Hammer ſo lange geklopft, bis ſie ſiche mit den Fingern ſehr leicht ganz klein pflücken läßt. Nun gießt man reines, klares Waſſer darauf, und wiederholt dieſes innerhalb 24 Stunden zwei und mehrere Male ſo, daß das Waſſer abgegoſſen und durch friſches erſetzt wird, um allen Geruch, den die Hauſenblaſe etwa hat, zu entfernen. Nach dieſer Zeit wird ſie in den Händen kugelförmig ſo lange ſtark zuſammengedrückt, bis alles Waſſer herausgedrückt iſt, worauf ſie ſehr fein zerſtopft in ein wohl zu bedeckendes Gefäß gethan und Wein darauf gegoſſen wird. So bleibt ſie 12 und mehrere Stunden lang ſtehen, bis ſie recht erweicht iſt. Nun wird die Maſſe mit einem kleinen zugeſtumpften Beſen gehörig durchgearbeitet, bis man findet, daß die Auflöſung vollkommen bewirkt iſt. Dabei wird immer etwas Wein zugegoſſen und die Maſſe 12 Stunden ſtehen gelaſſen, darauf durch einen feinen Durchſchlag gegoſſen, damit alles etwa Faſerige zurückbleibt, und ſo in Flaſchen aufbewahrt. — Bei dieſer Zurichtung rechnet man auf 1 Loth Hauſenblaſe 2 Kannen Wein, dieſes iſt hinlänglich, 2 Faß = 12 Eimer Wein damit zu ſchönen (Andere empfehlen auf 200 Bouteillen Wein ½ Unze Hauſenblaſe anzuwenden), und dies geſchieht, indem man aus dem zu ſchönenden Weine 2—2½ Kannen Wein aushebt, dafür die

gleiche Quantität Schöne langsam wieder dem Gefäß zusetzt und selbige mittelst eines Stäbchens auf der Oberfläche des Weines ausbreitet. Dann wird das Gefäß wieder gespundet. In Zeit von 6—8 Tagen wird die Schönungsmasse auf dem Boden des Gefäßes sich gelagert und während ihres Durchganges durch den Wein alle trübmachenden Bestandtheile mit sich niedergeschlagen haben. Hierauf (ungefähr nach einem Monate) muß der Wein gehörig auf ein anderes Gefäß abgezogen werden, und so wird er dann gut abgeklärt sein.

b. Was anderntheils das Schönen der Rothweine betrifft, so wird meistentheils hierzu geschlagenes Eiweis angewendet und übrigens Das befolgt, was oben bei dem Schönen der weißen Weine gesagt wurde.

Dem Wein den schimmeligen oder den vom Faß oder den Korkstöpseln angenommenen Geschmack und Geruch zu benehmen.

(Von Dr. Penot.)

Bekanntlich bekommt der Wein entweder im Faß von dem Holz desselben oder in Flaschen von den Stöpseln einen widerlichen Schimmelgeschmack. Bisher war kein Mittel bekannt, um diesem Uebelstand leicht abzuhelfen. Penot kam auf den Gedanken, solchem Wein ein wenig Holzkohlenpulver beizumischen, welches bekanntlich sehr desinficirend wirkt. Dadurch gelang es, diesen unerträglichen Geschmack vollständig verschwinden zu machen, selbst bei Flaschen, worin der Wein über einen Monat verweilt hatte. Nachdem man den Wein umgefüllt hat, um ihn der nachtheiligen Wirkung des Fasses zu entziehen, setzt man ihm das Holzkohlenpulver zu, nämlich 2—3 Eßlöffel voll per Liter, und rührt um. Man läßt dann absetzen, um später auf Flaschen zu ziehen; alte Kohle setzt sich mit den Hefen am Boden ab. Ist der Wein schon in Flaschen, so setzt man das Kohlenpulver zu, schüttelt und filtrirt nach Verlauf von beiläufig zwei Stunden. Aller schlechter Geschmack verschwindet vollständig, ohne daß der Wein im Geringsten an Güte verliert.

(Bull. de la Soc. industr.)

Wein, der beim Abſtechen auf ein Schimmel enthaltendes Faß gekommen, den üblen Geruch zu benehmen.

Man ſticht den Wein aus dem ſchlechten Faſſe auf ein ganz friſches, welches man vorher ganz ausgeſchwefelt hat, und füllt ſodann ein Ohm ganz dicken jungen Wein mit der Hefe (Druſenwein) hinzu, den man wenigſtens 4 Wochen lang in dem kranken Faſſe liegen läßt. Alle 2—3 Tage werden die Druſen (Hefe) vermittelſt einer Schlagkelle tüchtig durcheinander gepeitſcht, ſo daß der Wein ganz damit vermengt wird und die Druſen den Schimmelgeſchmack ganz gehörig anziehen können. Nach 4 Wochen wird der Wein ganz ſauber in ein friſches Faß abgezogen und dann ſtark geſchönt, worauf der Schimmelgeſchmack gewöhnlich verſchwunden iſt.

Ein anderes, jedoch weniger rathſames Mittel findet Herr Dael darin, den Wein auf friſche Treſtern zu füllen und dadurch in Gährung zu verſetzen. Es verdunſte indeſſen der Wein hierdurch zu viel, verliere an ſeiner Stärke und ziehe auch gewöhnlich einen fremden Beigeſchmack an. Beſſer noch ſei es, zwei Ohm Moſt auf ein Stück zu füllen und den Wein hierdurch in Gährung zu bringen, wodurch man indeſſen ganz andern und faſt neuen Wein erhalte.

(Verhandl. des Gewerbever. für das Großherzogth. Heſſen.)

Umgeſchlagenen, lang gewordenen Wein wieder ganz herzuſtellen.

(Von H. Imhof, Conditor.)

Auf den Saum (100 Maß) Wein wurde ¼ Pfund chineſiſcher Thee geringer Sorte während ⅛ Stunde mit 1½ Maß Waſſer abgekocht, nach dem Erkalten abgeſeiht, und die erhaltene dunkelbraune, faſt undurchſichtige Flüſſigkeit mit dem Wein vermiſcht. Nach Verlauf von 48 Stunden hatte ſich derſelbe ſtark getrübt, und das Ausſehen von friſchem trüben Moſt erhalten, was die Verbindung des

Gerbestoffs mit dem Kleber vorausfetzen ließ. In fernerem Verlauf von mehren Wochen klärte er sich durch ruhiges Lagern und ohne Schönung vollkommen ab, war hellperlend und hatte sein ursprüngliches Weinbouquet erhalten, wobei er nur etwas dunkler in Farbe geworden war. Im Verlaufe eines halben Jahres, während welcher Zeit er weggebraucht wurde, ließ sich keine fernere Veränderung daran warnehmen.

Obschon dieser Versuch als vollkommen gelungen zu betrachten, so ist doch zu warnen, daß, wie es bei bloßen Empirikern meist vorkommt, sie mit einem gegebenen und nur für Einen Fall passenden Mittel Alles und Jedes heilen wollen, und aufmerksam zu machen, daß gegebene Vorschrift nur einzig und allein für gegebenen Fall paßt und bei jeder andern Art Weinabsterbens oder Verderbniß nichts helfen und mehr schaden würde, z. B. beim Bitterwerden oder Kahnigwerden u. s. w.; sowie daß obige Verhältnisse von Thee und Wein auch nicht constant sein können, sondern sich nach der Qualität richten müssen, und daß im Allgemeinen, je geringer, d. h. je weniger geistig der Wein, eine desto größere Quantität Thee angewendet werden müsse. Seitdem habe ich den Zusatz von Theeabkochung auch vorbeugungsweise angewendet, und beim Einkeltern von frischem Most geringer Qualität, namentlich in Jahren, wo die Trauben nicht zu vollständiger Reife kamen, demselben sogleich eine Theeabkochung zugesetzt und bin in sofern mit dem Erfolge zufrieden gewesen, als ich dadurch immer einen sehr guten abgeklärten Wein erhielt, an dem sich keine Neigung zum Fadenziehen zeigte. (Schweiz. Gewerbebl.)

Grimelli's Weinsurrogat.

Aus Meiland schreibt die „Trieſter Zeitung": Das von dem Chemiker Grimelli erfundene Weinsurrogat hat sich so sehr bewährt, daß der Herzog von Modena ihm die Erzeugung der für die esthnischen Truppen bestimmten Rationen auf zwei Jahre aufgetragen hat. Auch im Parmesanischen und in der Lombardei hatten Versuche mit der neuen Erfindung den besten Erfolg. Das Surrogat soll

den edelsten Wein an Wohlgeschmack übertreffen, obwohl dessen Erzeugung so billig wie die des Ciders zu stehen komme.

Farbewein und Rothwein-Extract.

1) Der Farbewein ist ein mit Farbestoff gesättigter dunkler Rothwein und dient dazu, um von der Natur wenig gefärbtem Rothwein, oder solchem Rothwein, welcher seine Farbe verloren hat, eine schöne Decke zu geben. Ebenso eignet er sich zum Färben von Weißwein, welcher mit Rothwein verschnitten werden soll.

Zu diesem Behufe reichen 22—25 Quart hin, um 180 preuß. Quart Weißwein die Farbe eines vollkommen gedeckten Rothweines zu geben. Man verfährt dabei in der Weise, daß man den Weißwein zuvor mit brauner Zuckercouleur tiefgelb färbt, darauf den Farbewein und zuletzt den Verschnittwein zusetzt; dem so behandelten Weine giebt man nun entweder sofort die Schöne oder läßt ihn ruhig lagern.

Da der Farbestoff im Farbewein durch Gährung nicht leidet, so kann derselbe auch vortheilhaft dazu verwandt werden, um aus rothen Trauben, welche einen wenig gedeckten Wein liefern, einen guten Rothwein zu erzielen, indem man dem Moste einen Zusatz von Farbewein giebt. Mit gleichem Erfolge stellt man auch aus dem Moste weißer Trauben Rothwein dar, wenn man dem Moste die erforderliche Menge Farbewein zusetzt und ihn dann auf den Hülsen und Kämmen gähren läßt, um ihm dadurch den Weingärbestoff zuzuführen.

2) Der Rothweinextract enthält eben so viel Farbestoff, als der Farbewein, ist jedoch noch besonders reich an Weingerbestoff und anderen Substanzen. Er eignet sich namentlich zur Bereitung von Rothwein aus Weiswein, dem er nicht nur Farbe, sondern auch den eigenthümlichen herben, vollen Geschmack des Rothweins giebt; auch kann geringerem oder krankem Rothwein durch denselben sehr geholfen werden.

Zur Bereitung von Rothwein aus Weißwein verfährt man folgendermaßen: Man färbt 180 Quart Weißwein mit Zuckercouleur tiefgelb, setzt dazu 18—22 Quart Rothweinextract und falls der Wein dadurch noch nicht hinrei-

chend gedeckt sein sollte, noch etwas Farbewein, arbeitet ihn einige Male gehörig durch und läßt ihn 3—4 Wochen ruhig lagern, worauf er, auch ohne Schöne, mit vollkommenem Glanze abgestochen werden kann.

Ebenso kann man mit dem frisch gekelterten Moste weißer Trauben verfahren und hat nicht nöthig, denselben auf Hülsen und Kämmen gähren zu lassen, da ihm der Extract die erforderliche Menge Weingerbestoff zuführt. Selbst Aepfelwein läßt sich zur Darstellung von Rothwein verwenden.

Zu beachten ist jedoch, daß alle diese Zusammenstellungen nicht in einem zu kalten Keller vorgenommen werden, da der Rothwein bekanntlich durch Kälte sehr an Glanz und Feuer verliert und das Blankwerden desselben sehr verzögert wird. Auch vermeide man stark geschwefelte Weine, da der Schwefel den Farbestoff bleicht und daher zur vollen Decke eine größere Menge Farbewein erforderlich ist. Künstlich durch Kreide, Kalk, Pottasche, neutralem weinsteinsaurem Kali, Magnesia ꝛc. entsäuerte Weine nehmen anfangs eine stark violette Trübung an, werden jedoch, wenn auch nach etwas längerer Zeit, vollkommen blank.

Weder der Farbewein, noch der Rothweinextract enthalten der Gesundheit nachtheilige Substanzen, beide lassen sich jahrelang ohne zu verderben aufbewahren; der Extract giebt zwar mit der Zeit einen Bodensatz, der jedoch ebenso zu verwenden ist, wie die klare Flüssigkeit.

Beide Fabrikate bringen den Wein nicht aufs Neue in Arbeit und der damit dargestellte Rothwein unterscheidet sich von dem natürlichen in keiner Weise. Er verträgt jedes Schönungsmittel, sowie Zusätze von Weinsprit ꝛc., verliert durchs Alter nichts an Glanz und Farbe, wird nicht sauer und kahnig, lagert nichts ab und läßt sich mit Wasser in allen Verhältnissen, ohne Nachtheil für die Farbe, mischen.

Zu beziehen sind diese Präparate preiswürdig durch Praeger & Wehr, Droguenhandlung in Rammburg a. d. S.

Zu erforschen, ob Rothweine künstlich gefärbt sind.

Müller empfiehlt die Pikrinsalpetersäure, um zu ermitteln, ob ein Rothwein künstlich gefärbt sei oder nicht.

Bringt man eine Auflösung des Kalisalzes dieser Säure in eine Portion rothen Wein, so entsteht immer eine Aenderung der Farbe, und zwar wird der echte Rothwein schmutzig gelbbraun und trübe, wogegen der mit Malvenblumen gefärbte eine carmoisinrothe Farbe annimmt und klar bleibt.

(Arch. d. Pharm.)

Ermittelung von feiner Schwefelsäure im Rothwein.

Auf folgende Weise kann man $1\frac{1}{2}$ Tausendstel freie Schwefelsäure im Rothwein entdecken. Man trocknet Papier, welches zum Theil mit reinem Wein getränkt wurde, bei gelinder Wärme aus. Reiner Wein bringt keine merkliche Veränderung des Papiers hervor; war der Wein aber schwefelsäurehaltig, so bräunen sich die damit getränkten Papierstellen, bevor sich das weiße Papier färbt und werden überdies spröde und leicht zerreiblich. Reiner Wein hinterläßt übrigens beim freiwilligen Verdunsten einen violetten Fleck, der mit 2—3 Tausendstel Schwefelsäure versetzte Wein dagegen giebt einen rosenrothen Fleck. Das geeignetste Papier zu obiger Probe ist das gewöhnliche geglättete und mit Stärke geleimte, die sich leicht daran erkennen läßt, daß sie, mit Jodwasser benetzt, sich blau färbt.

(Journ. d. Chim.)

Verfahren, den Rothwein zu bereiten, wenn die Trauben nicht zu vollkommener Reife gelangen.

Wenn die Witterung mehrere Monate vor der Weinlese kalt und naß war, so erreichen die Trauben ihre Reife nicht und besitzen dann nicht die erforderlichen Eigenschaften, um einen guten Wein zu liefern; dies ist in noch höherem Grade der Fall, wenn die Jahreszeit der Weinlese eine regnerische war, wo man dann nur einen wässerigen, schwachen, wenig gefärbten Wein erhält, welcher verschiedene Veränderungen erleiden und daher nicht aufbewahrt werden kann. Mittelst folgenden Verfahrens läßt sich den schlechten Eigenschaften

der Trauben eines ſolchen Jahrganges abhelfen. Ehe man zur Traubenernte ſchreitet, muß man wo möglich warten, bis die Luft oder die erſten Sonnenſtrahlen den Morgenthau entfernt haben. Nachdem man die Leſe ausgetreten, in den Bottich geſchüttet und darin geebnet hat, bildet man auf ihr eine Schicht Trauben, welche abgekämmt werden, und legt auf dieſelben einen kreisförmigen, 2 Zoll dicken hölzernen Deckel, deſſen Durchmeſſer etwas kleiner, als derjenige der Kufe iſt. Dieſer Deckel iſt mit Löchern verſehen, durch welche man Stricke zieht, um eine Art Roſt zu bilden, deſſen Maſchen ſo eng ſind, daß die Traubenkämme nicht hindurchgehen. Auf dieſen Deckel legt man mehrere (abgewaſchene) große Steine, damit er auf den ſogenannten Hut einen Druck ausübt, folglich die Treſter in den Moſt tauchen und letzterer einen großen Theil der Kämme baden muß. Nach dieſer Operation berechnet man die Anzahl von Stückfäſſern Wein, welche man zu erhalten hofft, und löſt in einem Keſſel kochenden Moſtes eben ſo viele Pfund Rohzucker auf, welche man in den Bottich ſchüttet. Nachdem man einen leeren Raum von 8—10 Zoll zwiſchen der Oberfläche des erwähnten Hutes und der Oeffnung des Bottichs gelaſſen hat, legt man auf dieſe Oeffnung zwei Breter oder Stangen im Kreuz, welche dazu beſtimmt ſind, ein Leinentuch zu unterſtützen, welches groß genug iſt, um die Oeffnung mehr als zu bedecken; auf dieſem Tuch ſtellt man ein Bett von Stroh mittelſt aufeinanderfolgender Schichten von 1 Fuß Dicke her, ſo daß eine freie Bedachung gebildet wird, welche über den erſten Reif des Bottichs hinabreicht. Da bei dieſem Verfahren das Häutchen der Traube beſtändig in den Moſt eingeweicht iſt, ſo muß es all ſeinen Farbeſtoff verlieren und einen ſtark gefärbten Wein vorbereiten. Der Zuſatz von Rohzucker zum Moſt erſetzt ſo viel als möglich den fehlenden Zuckerſtoff der Trauben und erzeugt den zur Haltbarkeit des Weines erforderlichen Alkohol; durch die Bewahrung der Moſte gegen den Luftzutritt hält man in der Kufe die aromatiſchen und geiſtigen Dämpfe zurück, welche während der Gährung entſtehen, ſo daß dem Weine alle weſentlichen Beſtandtheile verbleiben, und verhindert die Säuerung des Hutes und die Entſtehung der Märkchen. Ueberdies unterhält das Strohdach in der Kufe eine gelinde, ſtets gleiche Wärme und ſchützt die gährende Maſſe gegen den Einfluß der wech-

ſelnden äußeren Temperatur. Nach funfzehntägiger Gährung bringt man den Wein aus der Kufe auf geſunde, vollkommen ausgewaſchene und abgetropfte Fäſſer, in welchen man 24 Stunden vorher eine Schwefelſchicht verbrannt hat. Die Erfahrung hat bewieſen, daß man nach dieſer Methode nicht nur einen Wein von beſſerer Qualität erhält, ſondern auch um 8—10 Procent mehr Flüſſigkeit, als wenn die Gährung des Moſtes in offenen Kufen ſtattfand.

(Polytechn. Journ.)

Captwein.

Die in Leipzig gemachten Verſuche, Captrauben zu keltern, ſind ſehr befriedigend ausgefallen und verdienen alle Aufmerkſamkeit, da der Moſt dieſer aromatiſchen Trauben den Weinen ein liebliches Arom beibringen und eine weitere Beachtung dieſer Traubengattung ſpäter dazu führen könnte, guten Deſertwein zu erzeugen. Der bei dem dortigen Verſuche gewonnene Vorlauf war vor der Gährung faſt eben ſo blau, als der Preßmoſt, nahm aber in Folge der Gährung eine dunkelgelbe Farbe an und glich, obwohl erſt 5—6 Monate alt, dem Madeira faſt ganz; er war ſehr klar und ſüß, weingeiſtig und höchſt aromatiſch. Die zerriebenen und zerpreßten Hülſen ergaben einen dunkeln Rothwein, der etwas herber als der erſtgenannte, aber gleichfalls ſehr ſchön war.

(Prakt. ökon. Zeitſchr.)

Aus gewöhnlichem Landwein den berühmten Moſel-Champagner zu verfertigen.

Das nachſtehende Recept iſt bis jetzt als Geheimniß um hohen Preis verkauft worden. Man nimmt in ein Gefäß 48 Quart weißen ordinären Wein, dazu gieße man 4 Quart Zuckerſyrup, rührt dieſes gehörig durcheinander, dann thut man noch 1 Quart Sellerieextract und $^1/_4$ Quart Saſſafrasholzextract hinzu; nachdem abermals Alles tüchtig durcheinander gerührt, füllt man dieſe Miſchung in Flaſchen, jedoch ſo, daß ſelbe nicht ganz voll werden; nun giebt man zuerſt 4 Loth Weinſteinſäureextract und 1 Loth Kalibicarbonicum-

extract hinzu. Fängt es dann an ſtark zu mouſſiren, dann müſſen die Flaſchen ſchnell zugeſtopft werden, jedoch ſo, daß man den Propfen mit den Fingern bequem wieder abmachen kann; alsdann werden die Flaſchen mit dem Halſe in ein durchlöchertes Brett geſtellt; man ſetze aber doch aus Vorſicht ein Gefäß unter, für den Fall, daß ein Pfropfen abſpringen ſollte. Nachdem dieſe Flaſchen ſo nun 24 Stunden geſtanden, wird der an den Pfropfen ſich niedergeſetzte Satz abgeſchüttet, die Flaſche vollgefüllt und feſt zugeſtopft; dann binde man einen feinen eiſernen, ausgeglühten Draht um, dunke die Flaſche in die ſpäter beſchriebene Compoſition und lege die Flaſche in den Keller; binnen 3 Wochen kann man dieſen gekünſtelten Champagner trinken, und er iſt dem ächten ganz ähnlich.

Schönen des Champagners.

Die Weinproducenten in der Champagne bedienen ſich einer Auflöſung von Gerbſtoff und Gallusſäure, um den Wein zu klären und demſelben gleichzeitig die Eigenſchaft des ſ. g. Langwerdens zu benehmen. Seit der Anwendung dieſes Mittels verträgt der Champagner eine Aufbewahrung von vielen Jahren, ohne ſich zu verändern, während er ohne dieſe Behandlung nach nicht zu langer Zeit dick und ſchlechtſchmeckend wird. Neuerdings iſt von Bercou der Gerbſtoff des Catechus mit dem ausgezeichnetſten Erfolg und großer Koſtenerſparniß zu dieſem Zweck in Anwendung gebracht worden. Derſelbe bereitet ſich dieſen Gerbſtoff auf eigenthümliche Weiſe, indem er das Catechu mit Waſſer der Deſtillation unterwirft, wobei der Gerbſtoff mit den Waſſerdämpfen übergeriſſen werden ſoll. Das Deſtillat wird zuletzt noch mit etwas Alaun verſetzt. Den Alaungehalt hält man für unſchädlich für die Geſundheit, weil nur 15 Centigr. auf eine Flaſche Champagner kommen und dieſe durch die anderen Beſtandtheile des Weins unlöslich gemacht und niedergeſchlagen werden. (Monit. industr.)

Champagner schnell zu machen.

Besonders schnell kann man sich Champagner verschaffen, wenn man sich die folgende Champagnertinktur verfertigt, mit welcher man jeden beliebigen Wein zu jeder Zeit in Champagner verwandeln kann: Man vermische 4 Quart recht süßen ungegohrnen Most, 1 Pfund weißen Zucker und 2 Löffel voll Weingeist, setze diese Mischung an einen mäßig warmen Ort und lasse sie daselbst in den Anfang der Gährung übergehen. Ist dieses geschehen, so füllt man die Mischung in recht starke und mit guten, langen Pfropfen wohlverwahrte Flaschen. Will man nun Champagner haben, so gießt man ein Glas voll von dieser Champagnertinktur unter eine Flasche guten jungen Wein, verkorkt und verpicht ihn, schüttelt ihn derb um, und der Champagner ist fertig.

Champagnerpulver.

Dieses Pulver, durch welches jeder weiße Wein fast augenblicklich in Schaumwein (Champagner) verwandelt werden kann, besteht aus 30 Gran doppelt kohlensaurem Natron, 20 Gran chemisch reiner Weinsteinsäure und 6 Loth feingestoßenem Meliszucker auf eine Flasche Mosel- oder Würzburger Wein. Das Pulver wird in den Wein geschüttet und unmittelbar darauf die starkwandige Flasche wohl verstopft. Nach einer Minute ist der Champagner zum Trinken fertig.

Bereitung eines mousirenden Rhein-, Franken- oder Mosel-Weins.

Alle mousirenden Weine werden dadurch erhalten, daß man in den auf Fässern gezogenen Weinen die Gährung nicht allein vollenden läßt, sondern sie vorher auf Flaschen füllt und fest verkorkt. Die Kohlensäure wird dadurch gezwungen, sich in dem Weine aufzulösen, und übt dann auf die Flüssigkeit einen solchen Druck aus, daß die Gährung, mithin die fernere Entwicklung von Kohlensäure aufhört. Beim Oeffnen der Flasche erregt dann die in dem Getränke nur locker gebundene und entweichende Kohlensäure das per-

lende Schäumen; und die zurückgehaltene Gährung würde beim Zutritt der Luft auf's Neue beginnen. Die Kunst, jeden Wein in einen mouſſirenden oder Champagner umzuwandeln, beſteht alſo darin, denſelben wieder in einen gährenden Zuſtand zu verſetzen, denſelben zur rechten Zeit zu unterbrechen, die Kohlenſäure zu binden, daß ſie beim jedesmaligen Oeffnen der Flaſchen ſich ſchäumend und perlend entwickle. — Um nun einen weißen Rhein-, Franken- oder Moſelwein u. ſ. w. in einen mouſſirenden Wein zu verwandeln, nehme man ein reines, weingrünes Ankerfaß, ſchütte in daſſelbe 20 Quart Wein, löſe in gleichen Theilen Wein und Waſſer 3 bis 4 Pfd. Meliszucker und 4 Loth Weinſtein auf, ſo daß die ſüße Flüſſigkeit ſo viel beträgt, um das Faß bis auf 2 bis 3 Zoll hoch ſpundvoll zu machen. Füge endlich noch den Saft von 2 Citronen, 12 Loth ſtarken Weingeiſt und ein paar Löffel gut ausgewaſchener Wein- oder Bierhefe hinzu, ſchüttle das Ganze ſtark durcheinander und lege das Faß an einen Ort, wo die Temperatur von + 10 bis 18° R. herrſcht. Auf den Spund bringe man einen Kork, in deſſen durchbohrtes Centrum man eine zweiſchenklige heberförmig gebogene, einen Zoll im Durchmeſſer haltende Glas- und Blechröhre befeſtigt und deren länglicheren Schenkel man in ein mit etwas Waſſer gefülltes offenes Glas münden läßt, um durch dieſe Vorrichtung den Gährungsprozeß, mithin die Entwickelung der Kohlenſäure dabei beſſer beobachten zu können. Die Entwicklung der Kohlenſäure giebt ſich, ſobald die Gährung im Faſſe beginnt, durch häufiges und langſames Blaſenwerfen und Perlen in dem mit Waſſer vorgeſchlagenen Glaſe kund. Nach 10—16 Tagen wird die Entwicklung der Kohlenſäure ſchon ſchwächer werden. Um den Wein ſodann zur Abfüllung geſchickt zu machen, muß derſelbe geklärt werden. — Man nehme dazu ½ Loth fein zerſchnittener Hauſenblaſe, löſe dieſelbe in ¼ Quart Wein bei gelinder Wärme auf, ſetze 4—6 Loth weißen feinen Papierbrei, wie ſolcher aus den Papiermühlen kann bezogen, oder durch Behandeln des weißen ungeleimten Druckpapiers mit Waſſer kann bereitet werden, hinzu, und ſchüttle das Ganze mit dem gegohrnen Wein ¼ Stunde lang tüchtig durcheinander. Nach 3—5 Tagen wird ſich der ſo behandelte Wein geklärt haben; man fülle ihn jetzt ſchnell auf ſtarke dickrandige Weinflaſchen, verkorke und verbinde dieſel-

ben aufs Beſte, tauche auf bekannte Weiſe ſolche in geſchmolzenes Harz und lege ſie an einen kühlen Ort in den Sand. — Um rothen Champagner zu bereiten, nehme man als Zuſatz auf einen Anker, ungefähr 1 Pfd. friſch ausgepreßten und hierauf zur Syrupconſiſtenz eingedickten Saft von rothen Johannisbeeren.. Sollte es der Fall ſein, daß die mouſſirende Eigenſchaft eines Weines nicht hinreichend ſtark wäre, ſo kann derſelbe durch erneuerten Zuſatz von etwas Zucker und Hefe, und abermalige Gährung, wieder verbeſſert werden, nur muß Sorge getragen werden, daß nach der Klärung die Verkorkung der Flaſchen augenblicklich vorgenommen wird.

(Vogel, das Zuckerbier u. ſeine Bereitung.)

Champagner zu machen.

Um einen dem echten Champagner völlig ähnlichen und der Geſundheit nicht im mindeſten nachtheiligen Champagner zu verfertigen, bringt man in ein Faß, welches 60 Quart hält und nicht hingelegt, ſondern ſenkrecht aufgeſtellt wird, 16 Pfd. weißen Zucker, 4 Stück in Scheiben geſchnittene Citronen, 8 Pfd. gute, von den Stielen befreite große Roſinen, die man vorher mit den Fingern zerriſſen hat und füllt nun das Faß bis auf zwei Finger breit mit einem guten weißen Franzwein an. Man läßt die Miſchung 5—6 Stunden ruhig ſtehen, damit der Zucker gehörig ſchmelzen kann, ſpundet die am obern Boden des Faſſes befindliche Oeffnung zu, rollt das Faß eine halbe Stunde lang um, damit ſich Alles wohl vermiſche. Nun ſtellt man das Faß wieder ſenkrecht an einen warmen Ort, deſſen Temperatur etwa 14° R. beträgt und verſchließt die Oeffnung im obern Boden mit einem Korkſtöpſel, in welchem ein Loch gebohrt iſt. In dieſes Loch ſteckt man eine heberförmig gebogene Glasröhre, die in ein Gefäß mit Waſſer mündet und wartet die entſtehende Gährung ab. Das Nachlaſſen der Gährung erkennt man daran, daß in dem Waſſergefäße keine Blaſen mehr aufſteigen. Läßt aber die Gährung nach, ſo nimmt man den Heber ab, verſchließt die Oeffnung luftdicht und ſtellt das Faß in einen möglichſt kühlen Keller, wo man es 12 Wochen lang ſtehen läßt: Dann kann man den Wein mit einem Hahne abziehen und auf Flaſchen füllen, die man,

wie gewöhnlich verstöpselt, mit Draht zubindet und verpicht. Hat dieser Wein noch acht Wochen auf Flaschen gelegen, so wird man ihn für den schönsten mousſirenden Champagner halten. (Percy, Receptlex.)

Champagner aus Birnensaft.

Am besten eignet sich hierzu die Birnenart, welche unter dem Namen Champagnerweinbirne bekannt ist, sowie auch noch eine Herbstbirne, die sogenannte Weißbartsbirne. Beide geben außerordentlich viel Most, wozu noch der Vortheil kommt, daß die Bäume sehr fruchtbar sind. Keltert man $^1/_3$ oder $^1/_4$ Aepfel mit den Birnen, so wird der Wein noch vorzüglicher. Man verfährt bei der Bereitung des mousſirenden Birnenweines folgendermaßen: die oben genannten Birnenarten, oder andere süße und saftreiche Birnen, werden mit der Schale auf dem Reibeisen zerrieben und ausgepreßt. Den Saft füllt man in ein Fäßchen oder auch in Flaschen, je nachdem man viel oder wenig Wein machen will, legt auf die Oeffnung nur ein Stückchen Leinwand und läßt ihn ruhig stehen. Nach zwei oder drei Tagen wird der Saft in eine lebhafte Gährung übergehen, es zeigt sich viel Schaum und die Hefe dringt aus der Oeffnung des Gefäßes. Wenn der Schaum sich wieder gelegt hat und Alles in Ruhe gekommen ist, so füllt man das Fäßchen oder die Flaschen mit solchem Birnensaft wieder an, der ebenfalls gegohren hat, macht die Oeffnung luftdicht zu und läßt das Ganze in einem Keller 5—6 Wochen ruhig liegen. Alsdann bohrt man 4 Zoll über dem Boden des Fasses einen Hahn ein und zieht die Flüssigkeit, welche sich nun völlig geklärt hat, auf starke Weinbouteillen, verstöpselt diese gut, bindet den Stöpsel mit Draht fest und verpicht sie. Die Flaschen enthalten nun einen angenehmen, kräftigen, stark mousſirenden Wein, welcher schwer von ächtem Champagner zu unterscheiden ist. Setzt man zu drei Theilen Birnen einen vierten Theil Himbeeren und verfährt übrigens ebenso, so erhält man einen Oeil de perdrix von sehr angenehmem Geschmack. Läßt man aber jenen Wein völlig ausgähren und 1 Jahr lang liegen, um ihm die mousſirende Eigenschaft zu

nehmen, ſo erhält er die Beſchaffenheit eines guten trinkbaren Weines, der einem Graves-Weine gleichkommt.

(Percy, Receptlex.)

Champagner aus Johannisbeeren.

Man bindet völlig reife Johannisbeeren in ein Tuch, drückt ihren Saft aus, kocht dieſen in einem neuen irdenen Topfe oder Tiegel bis zur Honigdicke ein und verwahrt ihn in einer mit einem Korke gut zugeſtöpſelten Flaſche. Will man nun einen künſtlichen Champagner bereiten, ſo gießt man zu zwei Maß des beſten Franzbranntweines vier Eßlöffel voll von dieſem Johannisbeerſyrup in eine ungeflochtene Flaſche, ſchwenkt Alles wohl durch einander und erhält dadurch einen Wein, der von dem echten rothen Champagner nicht zu unterſcheiden iſt, aber längere Blaſen auswirft und ſtärker mouſſirt.

Engliſcher Champagner.

Man nehme Stachelbeeren, ehe ſie reif geworden ſind, zerquetſche ſie mit einem Hammer in einer hölzernen Schale und ſetze zu jeder Gallon (1 Gallon = 10 Pfd.) der Maſſe 1 Gallon Waſſer. Hierauf laſſe man das Ganze 3 Tage lang ſtehen und rühre es ſtark um. Nun drücke man die Maſſe mit den Händen durch ein Hopfenſieb, meſſe die Flüſſigkeit ab und füge zu jeder Gallon derſelben 3½ Pfd. Hutzucker. Man miſche es gut in dem Gefäß und laſſe es einen Tag ſtehen. Sodann füge man eine Flaſche vom beſten Branntwein in das Faß, laſſe es 5 oder 6 Wochen offen und ſchöpfe den Schaum ab. Dann verſchließe man das Gefäß und laſſe es Ein Jahr lang in dem Faſſe ſtehen, ehe man es abfüllt. Das Verhältniß des Branntweines, den man bei dieſem Getränk braucht, iſt ½ preuß. Quart auf 70 Pfd.

Birkenwein, ein deutscher Champagner.

Je mehr in den Tagen des März die Wärme wieder zunimmt, um so mehr Säfte saugen die Bäume aus der Erde wieder in sich. Besonders wird die Birke so mit diesem Safte angefüllt, daß er sich nicht nur in alle Zweige verbreitet, sondern sogar nicht selten von den äußersten Spitzen der Zweige wieder herabtröpfelt. Dieser überflüssige Saft kann abgezapft und benutzt werden und zwar auf folgende Weise: Da die erwärmenden Sonnenstrahlen das Steigen des Saftes im Baume vorzüglich befördern, so geht man des Morgens, sobald die Sonne schon etwas hoch am Himmel steht, an die Arbeit. Nachdem man sich eine Birke ausgesucht, schält man ungefähr Einen Fuß hoch von der Erde, etwa eine Hand breit und lang, die äußere Rinde von dem Baume ab und bohrt auf der glatten Stelle, schräg von unten nach oben, 1—2 Zoll tief in den Stamm. Hierauf macht man mit dem Hohlmeisel einen halbrunden, vielleicht einen halben Zoll tiefen Einschnitt in den Baum, in welchen man eine blecherne Rinne einschiebt, damit das nun aus dem gebohrten Loche herausdringende Saftwasser durch dieselbe herab und in ein auf der Erde untergestelltes Gefäß laufe. Dieses Gefäß läßt man nun unter dem Baume Tag und Nacht stehen. Auf diese Weise bohrt man so viele Birkenbäume an, als man Birkenwasser zu haben wünscht.

Einen Baum, der sehr stark fließt, kann man auch wohl an zwei verschiedenen Seiten zugleich anzapfen. Bis gegen 2 oder 3 Uhr Nachmittags fließt der Saft ziemlich gleichmäßig aus den Bäumen, nachher immer langsamer.

Man thut sehr wohl, wenn man zu diesem Geschäft einen heiteren Tag wählt und die Bäume an der Mittagsseite anbohrt. So erhält man innerhalb 24 Stunden von einem starken Baume öfters 10—15 Maß Saft, und in 10—12 Tagen kann man zuweilen ebenso viel Saft, dem Gewichte nach erhalten, als die Schwere des Baumes beträgt, von welchem man abzapft. Uebrigens gehen die Bäume leicht ein, wenn man mit dem Abzapfen zu lange fortfährt.

Der Saft ist hell und von süßlichem Geschmack, und man kann ein Getränk daraus bereiten, welches mit dem Champagnerwein viel Aehnlichkeit hat. Bei der Zube-

reitung verfährt man auf folgende Art: Man nimmt auf 20 Maß frisches Birkenwasser 8 Pfd. Zucker, setzt dies zusammen in einem verzinnten Kessel übers Feuer und läßt es unter öfterem Abschäumen bis auf den vierten Theil einkochen.

Ist das Birkenwasser sammt dem Zucker gehörig eingekocht und rein abgeschäumt, so gießt man es durch ein sauberes Tuch in ein Fäßchen. Nachdem es sich hierin völlig abgekühlt hat, gießt man 3 Eßlöffel voll frische warme Hefen hinzu, und läßt es zusammen gähren. Sobald es in völligem Gähren ist, thut man nach und nach 4 Maß alten Franzwein und 4 in dünne Scheibchen geschnittene Citronen hinzu. Ist die Gährung dann vorbei, so verspundet man das Fäßchen sorgfältig und läßt alles Unreine und Zugemischte sich setzen. Hat das Fäßchen 4 Wochen ruhig im Keller gelegen, so gießt man das Getränk auf Bouteillen, pfropft und verpicht sie, wie die mit Champagnerwein angefüllten Flaschen, füllt aber, um das Zerspringen zu vermeiden, die Flaschen nicht ganz voll. Dieses so zubereitete Getränk braust beim Verbrauche ebenso, wie der Champagnerwein, mousirt, wie dieser, in den Gläsern und kommt diesem an Geruch, Geschmack und Farbe sehr nahe. Nur darf man nicht zuviel davon trinken, da leicht bei starkem und öfterem Genusse ein Hautausschlag erfolgt.

Statt der Birken können auch die Ahornbäume auf gleiche Weise angebohrt und der Saft derselben zur Weinbereitung benutzt werden, wodurch ein noch schönerer Wein gewonnen wird.

Weinprobe.

Folgende Weinprobe vom D. Hahnemann behauptet den Vorzug vor allen andern.

Man stößt gleiche Theile Austerschalen und Schwefel zu Pulver, mischt beides genau unter einander, thut es in einen Schmelztiegel, den man mit einem andern Tiegel leicht bedeckt, setzt ihn in einen Schmelzofen, bringt ihn mit einem jählingen Feuer zum Glühen, und läßt ihn eine Viertelstunde weiß glühen. Man nimmt dann den Tiegel vom Feuer, läßt ihn abkühlen, stößt die darin enthaltene Masse,

die man Kalkleber nennt, zu Pulver, und hebt sie in einem wohlverschlossenen Glase auf. Sie hält sich Jahr und Tag, wenn man sie sorgfältig vor der freien Luft bewahrt, oder wenn man mehrere kleine Fläschchen, jedes mit einem halben Loth anfüllt, wohl mit einem Kork verstopft und Siegellack darüber tröpfelt.

Will man nun mit diesem Pulver die Weinprobe machen, so löst man zwei Quentchen Weinsteinsäure in 16 Unzen Wasser von mittlerer Temperatur auf, vermischt diese Auflösung mit zwei Quentchen der obigen Kalkleber und schüttelt sie zehn Minuten lang damit. Die nach einer halben Stunde abgehellte Flüssigkeit wird dann in eine Flasche gegossen, worin sich vier Quentchen gepulverte Weinsteinsäure befinden, die durch Schütteln aufgelöst wird. Nachdem sich diese Auflösung binnen einem Tage abgehellt hat, so wird sie in ein Glas gegossen, das man mit einem eingeschliffenen Stöpsel und außerdem noch mit Harz und Blase verschließt.

Von dieser Flüssigkeit gießt man einen Eßlöffel voll in vier bis sechs Loth Wein; wenn sich nun irgend ein Metall darin befindet, so wird dadurch ein Niederschlag in dem Wein entstehen, der, wenn das Metall Kupfer oder Blei war, von einer dunkelbraunen Farbe ist. Das Eisen ist davon ausgenommen, da dieses, wenn es im Wein enthalten ist, mit der Weinprobe keinen Niederschlag giebt. Da inzwischen das Eisen dem Wein nicht schadet, so hat man auch nicht nöthig, den Wein darauf zu probiren.

Diese Weinprobe ist auch das vorzüglichste Mittel, den Arsenik in einer Flüssigkeit zu entdecken, indem dadurch eine gelbe Farbe entsteht.

Der Wein muß, wenn er rein von Metallen ist, nach dem Zugießen der Weinprobe hell und von gleicher Farbe bleiben.

Von der Zurichtung der Hausenblase, und wie man sich derselben zur Weinbesserung bedienen soll.

Man nimmt ein und ein halbes Loth Hausenblase auf einen Zehneimer, klopft sie wie Stockfisch, damit sie leicht

auseinander gehe, legt sie zwölf Stunden lang in frisches Wasser, hernach drückt man sie aus, zerschneidet sie so klein, als nur immer möglich ist, thut sie hernach in Wein, läßt sie zwölf Stunden lang stehen, zerdrückt sie mit den Händen aus allen Kräften, gießt dann etwas mehr Wein darauf und rührt es wieder unter einander. Nach zwölf Stunden wenn sie dicht ist, gießt man den Wein davon, und zerdrückt es wieder. Am dritten Tage, wenn sie ganz zergangen ist und wie eine Sülze (Gallert) aussieht, so gießt man von einem Fasse, welches zugerichtet werden soll, viel Wein daran. Man gießt und rührt mit einem Stocke oder einer Kette den Wein sammt der Hausenblase gut und oft unter einander ab, damit Alles sicher zergehe und wie ein Schaum aussehe. Alsdann füllt man den herausgenommenen Wein wieder hinein, und wenn des Schaums sehr viel ist, so schlägt man mit einem Schlägel auf das Faß, worauf sich der Schaum wieder setzt. Wenn nun das Faß recht voll ist, so bindet man es drei Tage lang zu. Der Wein wird recht schön und klar werden.

Wenn man aber einen Wein will geschwind klar haben, so muß man die Hausenblase auf folgende Weise zurichten: man klopft sie so lange, bis sie weich wird, läßt sie hernach in frischem Brunnenwasser zwei Tage lang weichen und zerquetscht sie nachher mit den Händen, so daß sie einem Teige ähnlich wird, zu welchem Ende man immer reines Wasser zuschüttet, um sie desto leichter weich machen zu können. Auf diese Art fährt man so lange fort, bis sie endlich wie eine dicke Milch wird; als dann wird man sehen, ob die Hausenblase sauber und gut ist. Sollten sich noch Fetzen darin finden, so kann man sie durch ein enges Sieb seihen und nachher von jenem Weine, den man verbessern will, so viel wie nöthig ist, hinein gießen. Sie wird zwar anfangs wie eine Sülze aussehen; man muß sie aber wieder mit den Händen zerreiben und so lange Wein daran gießen, bis sie recht dünn wird, wonach man sie in zwei Gefäßen wohl durch einander mischt, in das Faß hinein thut, recht rührt, das Faß wieder anfüllt und verspundet; in drei Tagen wird man einen schönen klaren Wein haben.

Zubereitung eines dem Champagner sehr ähnlichen Weines aus Obstarten.

Man hat hin und wieder verschiedene Verfahrungsarten in Vorschlag gebracht, ein dem Champagnerwein ähnliches Getränk zu bereiten. Man hat sich schon lange des im Frühjahr zu dem Behufe gezapften und in Verbindung mit Zucker gegohrenen Birkenwassers bedient; man hat ferner einen solchen Wein aus weißem Franzwein, Zucker, Citronensaft und Wasser durch die weinigte Gährung zu bereiten gelehrt; aber alle diese Compositionen haben den Nachtheil: 1) daß sie entweder in Hinsicht des Geistes und des Wohlgeschmackes dem ächten Champagnerwein sehr weit nachstehen müssen; 2) daß ihre Zubereitung umständlich und kostspielig ist; 3) daß vorzüglich diejenigen, wozu unmittelbar Wein erfordert wird, noch immer zu theuer zu stehen kommen.

Unsere inländischen Obstfrüchte, vorzüglich Aepfel und Birnen, die in Hinsicht der Grundmischung den Weinbeeren des südlichen Frankreichs am nächsten kommen, dienen mehr als irgend ein anderer Gegenstand dazu, ein weinartiges Getränk aus sich darstellen zu lassen, das dem ächten Champagnerwein am allernächsten kommt.

Am besten qualifiziren sich dazu süße saftreiche Birnen. Sie werden nebst den Schaalen auf einem Reibeisen zerrieben und der davon entstandene Brei ausgepreßt. Man füllt den Saft in ein dazu bestimmtes Fäßchen, bei kleineren Portionen auch bloß in eine gläserne Flasche. Man verwahrt die Oeffnung von beiden ganz leicht, indem man ein Stückchen Leinwand darauf deckt, und läßt nun Alles ruhig stehen.

Nach dem Zeitraum von zwei bis drei Tagen beginnt in dem Safte eine sehr lebhafte Fermentation; es wirft sich eine bedeutende Quantität Schaum auf seine Oberfläche und es drängt sich Hefe zur Oeffnung des Gefäßes heraus.

Wenn jene Erfolge nachlassen, welches man schon daran erkennt, daß der Schaum sich legt und Alles in Ruhe kommt, so füllet man das Fäßchen oder die Flasche mit einer andern Portion des gegohrenen Saftes vollkommen an, verschließt nun die Oeffnung so fest wie möglich, und läßt das Ganze in einem kühlen Keller 4 bis 6 Wochen lang ruhig liegen.

Man bohrt hierauf 4 Zoll über dem Boden des Fasses einen Hahn ein, und zieht das Fluidum, welches sich nun vollkommen geklärt hat, auf starke Weinbouteillen ab, verstopft solche sehr wohl, bindet die Stöpsel mit Draht fest und verpicht selbige.

Die Flaschen enthalten jetzt einen sehr angenehmen, kräftigen, stark mousirenden Wein, der vom ächten Champagnerwein schwer zu unterscheiden ist.

Von einem Berliner Scheffel guter saftreicher Birnen gewinnt man im Durchschnitt 24 Berliner Quart frisch gepreßten Saft, und daraus erhält man gegen 20 Quartbouteillen oder 25 Champagnerbouteillen fertigen Wein.

Bezahlt man die Metze Birnen mit vier guten Groschen, also den Scheffel mit zwei Thaler und sechzehn Groschen in gutem Gelde, und rechnet man für die Bearbeitungskosten acht Groschen, so kommt die Champagnerbouteille von jenem Wein noch nicht völlig drei Groschen zu stehen.

Setzt man zu drei Theilen Birnen einen Theil zerquetschte Himbeeren, und behandelt den Saft wie vorher, so gewinnt man ein Oil de Perdry von einem überaus angenehmen und geistigen Geschmack.

Man begreift leicht, daß Personen, die in Gegenden wohnen, wo das Obst wohlfeiler ist, als hier in Berlin, wo man den Scheffel Birnen kaum zu sechzehn Groschen oder einen Thaler in Anschlag bringen kann, diesen guten trinkbaren Wein noch viel wohlfeiler darstellen können.

Will man jenen Wein auf dem Fasse vollkommen ausgähren und solchen ein Jahr lang liegen lassen, um selbigem die mousirende Eigenschaft zu entziehen, so geht derselbe in die Beschaffenheit eines guten trinkbaren, nicht mousirenden Weins über, der dem jungen Graveswein an die Seite gesetzt werden kann.

Es wird mich unendlich freuen, wenn man aus diesen auf Erfahrung gegründeten Vorschlägen einen nützlichen Gebrauch ziehen sollte. Gebildete Hausväter und Hausmütter mache ich besonders darauf aufmerksam; sie werden sich und ihren Familien dadurch ein angenehmes, gesundes Getränk zubereiten, das nicht höher als Bier zu stehen kommt.

(Hermbstädt, Bülletin.)

Die in England üblichen künstlichen Weine.

Wenn wir hier nach Hermbstädt noch einige Vorschriften folgen lassen, künstliche Weine zu bereiten, namentlich wie solche im Auslande fabrizirt werden, so dürfte dies, obschon diese Rezepte Manchem etwas veraltet scheinen werden, dennoch deshalb von großem Nutzen sein, da sich die meisten dieser Weine billig aus Beerenobst bereiten lassen. Auch sind diese Mittheilungen von Hermbstädt auch jetzt noch sehr gut zu gebrauchen und sind fast sämmtliche neuern derartigen Mittheilungen von ihm herrührend, wenn sie auch meist in etwas veränderter Form gegeben wurden.

In England ist die Fabrikation der künstlichen Weine sehr im Gange, und die englischen Weinbrauer zeigen durch die an ihren Häusern befindlichen Aushängeschilder: „British Wine Manufactory", daß sie kein quid pro quo zu verkaufen gesonnen sind; ihre Fabrikate sind allerdings auch so schmackhaft als unschädlich; und es würde sich daher wohl der Mühe lohnen, das unser weinarmes deutsches Vaterland (denn die Rheingegenden gehören leider nicht mehr dazu) das so gern der englischen Industrie nachahmet, ihr auch hierin nicht nachstehen möge. Thomas Threale, (in dessen Family brewer) und Mr. Glasse (in dessen Coccekery), haben Anweisungen zu der Verfertigung der künstlichen Weine nach englischer Art mitgetheilt, wie solches aus folgenden Vorschriften hervorgehet:

a. Rosinenwein.

Zwei Zentner Rosinen sammt den Stielen werden in ein großes Faß gethan, selbiges mit Wasser angefüllet, und vierzehn Tage lang in Maceration gelassen, während welcher Zeit die Masse jeden Tag wenigstens einmal umgerührt werden muß. Ist deren Maceration vollendet, so wird die Flüssigkeit abgegossen, und der Rückstand ausgepresset.

Der erhaltene Rosinensaft, mittelst dem abgegossenen Wasser, wird nun zusammen in ein sauberes Gefäß gebracht, das völlig damit angefüllt wird, in welchem das Fluidum so lange stehen bleibt, bis die von selbst erfolgende Fermentation vollendet ist.

Das Faß wird hierauf fest verspundet, und sechs Monate lang ruhig liegen gelassen, worauf der nun klare Wein auf ein anderes Faß abgezogen wird, auf dem er noch drei Monat liegen bleibt, da denn der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

Der Verfasser hat aus der Acht gelassen, die Quantität des Wassers zu den Rosinen zu bestimmen; der Herausgeber dieses Bulletins bemerkt daher, daß um einen guten starken Wein zu erhalten, auf jedes Pfund Rosinen, ein Berliner Quart (2¼ Pfund) reines Wasser angewendet werden kann.

b. Hollunderbeerwein.

Man pflückt die Holunderbeeren wenn sie vollkommen reif worden sind, setzt sie in einem irdenen Gefäße so lange in heißes Wasser, bis sie vollkommen warm worden sind, preßt dann den Saft aus, setzt jedem Quart desselben ein Pfund weißen Rohzucker zu, erhitzt das Ganze zum Sieden, nimmt den Schaum ab, und gießt den gebildeten Syrup durch ein wollenes Tuch. Von diesem Syrup wird nun auf jeder Gallone (9 Pfund) Rosinenwein eine halbe Pinte (½ Berliner Quart) gesetzt, welche Verbindung nun den Hollunderwein darstellet.

c. Hollunder-Blüthwein.

Zwölf Pfund weißer Zucker, und sechs Pfund zerhackte Rosinen werden mit sechs Gallonen (24 Berliner Quart) Quellwasser, eine Stunde lang gesotten.

Die Hollunderblüthen pflückt man nicht eher, als wenn sie etwa im Abfallen begriffen sind, reibt ein halbes Peck davon klein, und setzt sie jenem Syrup bei, sobald derselbe abgekühlt ist. Den Tag darauf wird der Saft von drei Citronen, nebst vier Löffeln voll guter Bierhefe zugesetzt, worauf die Flüssigkeit zwei Tage lang zugedeckt, an einem mäßig-warmen Orte, stehen bleibt, worauf sie filtrirt, und in ein Faß gegossen wird.

Nun setzt man auf jede Gallone dieses Fluidums ein Quart Rheinwein, und verspundet das Faß die ersten vierzehn Tage nur leicht, worauf solches fest verspundet, sechs

Monate lang ruhig liegen bleibt: da alsdann der klare Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann. Dieser Wein kommt dem Frontignac sehr gleich.

d. Orangenwein.

Zwölf Pfund guter Kochzucker werden mit 6 Gallonen (24 Quart) Quellwasser ¾ Stunden lang gekochet, und das Fluidum wird mit dem Weißen von 8 bis 10 Eiern geklärt.

Nachdem das Fluidum erkaltet ist, werden sechs gute Löffel voll Hefe, und der Saft von zwölf geschälten Citronen hinzugesetzt, der vorher mit zwei Pfund Zucker vermengt worden war, eine Nacht stehen läßt.

Den Tag darauf wird dieser Saft, nebst dem Safte und der gelben Schale von 80 Pomeranzen in den Syrup gethan, worauf man das Ganze zweimal vier und zwanzig Stunden der Fermentation überläßt. Hierauf werden zwei Quart Rheinwein, oder ein anderer Wein hinzugesetzt, alsdann das Ganze auf einem Fasse liegen gelassen, und wenn der Wein sich geklärt hat, derselbe abgezogen.

e. Orangenwein mit Rosinen.

Dreißig Pfund gute, am besten Malaga-Rosinen, die von den Stielen befreiet sind, werden klein gehackt. Ferner werden 20 Stück reife Pomeranzenfrüchte klein geschnitten, und diese nebst den Rosinen, mit fünf Gallonen heißem Wasser angebrühet, alles wohl unter einander gerührt, und wohl bedeckt fünf Tage lang stehen gelassen, während welcher Zeit die Masse jeden Tag einmal umgerührt wird.

Ist dieses geschehen, so wird das Flüssige durch ein Haarsieb gegossen, der Rückstand gut ausgedrückt, in ein Faß gebracht, und alsdann ein Syrup hinzugegossen, der aus dem Safte von 20 Stück Pomeranzen, und einem Pfund Zucker zubereitet worden war, alles wohl unter einander gearbeitet, und das Faß verspundet.

In diesem Zustande bleibt nun alles zwei Monate lang ruhig liegen, um sich klären zu können, worauf der Wein auf Bouteillen abgezogen und in einem Keller aufbewahrt wird. Er hält sich nicht nur mehrere Jahre, sondern nimmt mit dem Alter auch an innerer Güte zu.

f. Stachelbeerwein.

Zu dessen Zubereitung werden die Stachelbeeren, im nur halbreifen Zustande, bei gutem trocknen Wetter gesammelt, in einer Wanne mit einer hölzernen Keule zerquetscht, ohne die Kerne zu zerdrücken, und das Fluidum durch ein Haartuch ganz ausgepresset.

Jenem Safte wird hierauf, für jede Gallone (9 Pfd.) desselben drei Pfund Zucker zugesetzt, bis zur Auflösung desselben alles wohl umgerührt, und alsdann das Fluidum in ein Faß gefüllet, das vollkommen davon voll wird.

Man läßt jetzt diesen Saft auf dem Fasse vier bis fünf Wochen lang liegen, um völlig ausgähren zu können, worauf der nun [illegible]ärte Wein, von der darauf liegenden Hefe abgegossen, und in ein anderes Faß gebracht wird, auf welchem derselbe gegen vier Monate lang liegen bleibt, alsdann der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann. Es ist schon an einem andern Orte in diesem Bulletin gedacht worden, daß der Stachelbeerwein dem Rheinwein am nächsten kommt.

g. Johannisbeerwein.

Zu dessen Zubereitung werden die Johannisbeeren, wenn sie ihre volle Reife erhalten haben, an einem trocknen Tage gesammelt, mit einer hölzernen Keule zerquetscht und alsdann in einem Fasse sich selbst überlassen, um in Fermentation übergehen zu können.

Ist die Fermentation vollendet, so wird der Brei durch ein Haarsieb gerieben, wobei man sich aber hüten muß, den Saft mit den Händen zu berühren, weil dieses leicht ein Umschlagen desselben herbeiführt.

Hierauf wird auf jede Gallone dieses Saftes ein halb Pfund Zucker und $^1/_6$ Quart guter, reiner, starker Branntwein gesetzt, alles wohl unter einander gearbeitet, und sechs Wochen lang auf einem Fasse liegen gelassen. Hierauf wird das sich geklärte Fluidum auf ein anderes Faß abgezogen, worauf dann dieses fest verspundet noch vier Wochen, oder überhaupt so lange liegen bleibt, bis der Wein seine vollkommene Klärе erhalten hat, alsdann derselbe auf Bouteillen abgezogen werden kann.

h. Kirschwein.

Zu dessen Darstellung werden die Kirschen von den Stielen und Kernen befreiet, dann zerquetscht, und das Zerquetschte durch ein Haarsieb gedrückt, um den Saft von den Hülsen zu befreien. Hierauf wird für jede Gallone des gewonnenen Saftes zwei Pfund Lumpenzucker zugesetzt, alles bis zur Auflösung desselben wohl umgerührt, und dann das Fluidum auf ein Faß gefüllet, welches völlig voll davon wird; dann alles, ohne das Faß zu verspunden, so lange liegen gelassen, bis die Fermentation vollendet ist: worauf der Wein auf ein anderes Faß abgezogen wird, auf dem er, fest verspundet, noch drei Monate lang liegen bleibt: da denn der fertige Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

i. Quittenwein.

Zu dessen Zubereitung werden die Quitten gesammelt, wenn sie ihre völlige Reife erhalten haben. Sie werden mit einem Tuche rein abgewischt, dann mittelst eines Reibeisen bis auf das Kerngehäuse abgerieben.

Ist diese Arbeit vollendet, so wird das erhaltene Mark mit der Hälfte seines Gewichts siedendes Wasser angebrühet, und 15 Minuten lang damit im Sieden erhalten, worauf das Fluidum durchgegossen, und auf jede Gallone desselben drei Pfund Zucker gesetzt wird. Hierauf wird die Schale von zwei dünne geschnittenen Citronen, oder auch diese sammt dem Safte hinzugesetzt, und alles bis zum völligen Erkalten etwas umgerührt.

Man füllet alsdann den Saft auf ein Faß, gießt für jede Gallone desselben ein halb Pfund gute Hefe hinzu und läßt alles 24 Stunden lang fermentiren, worauf die gegohrne Flüssigkeit auf ein anderes Faß gefüllet wird, auf welchem dieselbe, fest verspundet, 6 Monate lang liegen bleibt, da solche dann auf Bouteillen abgezogen werden kann.

k. Himbeerenwein.

Die gesammelten völlig reifen Himbeeren werden zu dem Behuf mit einem hölzernen Löffel zerdrückt, und der

Saft ausgepreſſet. Hierauf wird für jedes Quart des erhaltenen Himbeerſaftes ein Pfund Zucker zugeſetzt, alles bis zur erfolgten Auflöſung umgerührt, und dann das Ganze wohl bedeckt 3 Tage lang ſtehen gelaſſen; worauf das geklärte Fluidum abgezogen wird. Nun ſetzt man auf jedes Quart dieſes Saftes zwei Quart weißen Wein, läßt alles einige Wochen lang auf einem wohl verſpundeten Faſſe liegen, worauf der Himbeerwein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

l. Brombeerwein.

Zu deſſen Zubereitung werden die Brombeeren im völlig reifen Zuſtande geſammelt, in ein geräumiges hölzernes Gefäß gebracht, und ſo viel ſiedend heißes Waſſer darauf gegoſſen, daß ſelbiges über die Beeren hervorraget.

In dieſem Zuſtande bleibt die Maſſe ſo lange ſtehen, bis ſie ſo weit abgekühlt iſt, daß man eben die Hand noch darin leiden kann, worauf man die Beeren zerquetſcht und dann alles noch ſo lange ſtehen läßt, bis ſelbige in die Höhe getrieben werden, welches gemeiniglich in einem Zeitraum von drei bis vier Tagen zu erfolgen pflegt.

Iſt dieſes geſchehen, ſo wird der Saft abgezogen und auf ein anderes Faß gefüllet, für jede 10 Quart deſſelben ein Pfund Zucker zugeſetzt, alles bis zur erfolgten Auflöſung des Zuckers wohl umgerührt, und nun alles 8 bis 10 Tage lang ſtehen gelaſſen, worauf der Wein abgezapft und durch einen Filtrirbeutel in ein anderes Gefäß übergezogen wird.

Nun läßt man 8 Loth Hauſenblauſe in einem halben Quart weißen Wein zwölf Stunden lang einweichen, hierauf aber ſo lange gelind ſieden, bis ſie völlig aufgelöſt iſt. Man gießt dann dieſe Auflöſung der Hauſenblaſe auf eine Gallone des gewonnenen Saftes, rührt alles wohl unter einander, läßt das Ganze einmal zuſammen aufwallen, und bringt ſolches hierauf auf ein Faß, auf welchem nun der Wein bis zur völligen Klärung liegen bleibt, worauf er abgezogen werden kann.

m. Birkenwein.

Im Monat März, wenn der Saft im Aufſteigen begriffen iſt, und ehe die Blätter hervorbrechen, ſammelt man

den Saft der Birkenbäume, indem man den Stamm des Baumes anbohret, ausgehöhlte Röhren von Hollunderzweigen in die Bohrlöcher steckt, und den daraus hervorquellenden Saft in untergesetzten Töpfen auffängt. Ist der Baum sehr groß im Durchmesser, so kann derselbe an vier bis fünf Stellen zugleich angebohrt werden, ohne daß er Schaden leidet, und auf diese Art gewinnt man in einem Tage eine sehr bedeutende Masse Saft.

Hat man eine gehörige Quantität Saft gewonnen, so läßt man ihn so lange in einem Kessel sieden, als er noch schäumt, und nimmt den Schaum ab. Hierauf wird auf jede Gallone des geklärten Saftes 4 Pfund Zucker und die dünne Schale einer Citrone zugesetzt, womit man ihn abermals 30 Minuten lang sieden läßt, und gut abschäumt

Ist jener Saft bis auf 20 Grad Reaumur abgekühlt, so setzt man demselben für jedes Quart 1 Loth Hefe zu, rührt alles wohl unter einander, und läßt dann an einem warmen Orte alles 5 bis 6 Tage lang die Fermentation überstehen.

Hierauf wird die Flüssigkeit auf ein anderes Faß so abgezogen, daß selbiges völlig davon angefüllet wird, und dieses nur leicht verspundet, bis kein Zischen mehr bemerkt werden kann; alsdann wird das Faß fest verspundet, und bleibt nun 3 Monate liegen, worauf der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

n. Schlüsselblumenwein.

In sechs Gallonen Wasser werden 12 Pfund Zucker aufgelöst, der Saft von 6 Citronen zugesetzt, dann das Weiße von vier Eiern darunter gerührt, und alles 30 Minuten lang in einem Kessel gesotten und der Schaum abgenommen.

Ist dieses geschehen, so bringt man 16 Pfund frische, oder 6 Pfund getrocknete Schlüsselblumen (die Blume der Primula veris) nebst der dünnen Schale von sechs Citronen in einen Kübel, gießt die vorher genannte Flüssigkeit siedendheiß darauf, setzt, wenn die Masse bis auf 20 Grad Reaumur abgekühlt ist, eine gehörige Portion Hefe hinzu, und läßt nun das Ganze drei Tage lang fermentiren. Am vierten Tage ziehet man den Wein ab, presset den Rückstand durch

ein grobes Tuch aus, filtrirt alles durch Flanell, und füllet ein Faß damit voll, deſſen Spund nur locker aufgelegt wird, damit die Fermentation ſich vollenden kann. Merkt man kein ziſchendes Geräuſch mehr, ſo wird das Faß feſt zugeſpundet, und bleibt nun noch zwei Monate liegen, worauf der Wein auf Bouteillen abgezogen werden kann.

Will man dieſer Maſſe, wenn ſie in das Gährungsfaß gebracht wird, für jede Gallone derſelben, 12 Loth Citronenſaft, 24 Loth Zucker, und ein Quart Rheinwein zuſetzen, ſo gewinnt man alsdann ein um ſo ſtärkeres und angenehmeres Produkt.

o. Rübenwein.

Um einen ſolchen Rübenwein zu bereiten, kann man ſich dazu der Runkelrüben, der Moorrüben, der weißen Beeten, der Waſſerrüben, der Turnips ꝛc. bedienen.

Die Rüben werden gut gewaſchen, von der äußeren Schale befreiet, dann auf einem Reibeiſen zu Mus zerrieben, hierauf aber der Saft ausgepreſſet. Für jede Gallone des erhaltenen Saftes werden nun 3 Pfund Lumpenzucker, nebſt einem halben Quart ſtarken Branntwein und etwas Hefe zugeſetzt, und wenn der Zucker im Safte gelöſt iſt, alles auf ein Faß gebracht, das vollkommen damit angefüllt wird. Man erhält das nicht verſpundete Faß nun an einem mäßig warmen Orte ſo lange, bis man bemerkt, daß keine Fermentation mehr ſtatt findet, worauf ſelbiges feſt verſpundet wird. In dieſem Zuſtande bleibt das Faß 3 Monate lang liegen, worauf der Wein auf ein anderes Faß abgezogen wird. Hat er ſich auf dieſem vollkommen geklärt, ſo kann er nun auf Bouteillen abgezogen werden.

Jenes ſind die künſtlichen Weine die man in England bereitet und genießt; ſie verdienen auch in Deutſchland nachgeahmt zu werden, und dieß um ſo eher, da die Früchte, deren man ſich in England dazu bedient, in Deutſchland eben ſo gut zu haben ſind.

Man begreift indeſſen leicht, daß man in der Anwendung ſolcher Früchte noch weiter gehen kann: man kann die ſchwarzen und weißen Maulbeeren, die Heidelbeeren (ſogenannte ſchwarze Beeſing), die Kornelkirſchen, die Hahnebut

ten, die Schlehen, die Pflaumen, die Myrabellen, die Preiſſelbeeren, die Erdbeeren ꝛc. auf eine ähnliche Art bearbeiten, um angenehme trinkbare Weine daraus zu bereiten, die, bei einer regelmäßigen Fabrikation, einen ziemlich lukrativen Erwerbszweig darbieten, der ſelbſt einen Debit ins Ausland möglich machen wird.

Der Tokayer Wein.

Vom ſchwarzen Meer bis an die Seine, von der Themſe bis an die Newa, von der Adria bis an die Nordſee, iſt der treffliche Tokayer Wein bekannt und berühmt, überall hat er ſeine zahlreichen Verehrer.

Wenn gleich mit den Champagner- und Burgunderweinen und den ſpaniſchen Weinen Unfug getrieben wird, ſo kann man dennoch behaupten, daß es der Tokayer Wein vorzugsweiſe ſei, unter deſſen Namen ſpekulative Weinſchänker ihr Potpourrie in die Welt ſenden und die Käufer damit um einige Dukaten prellen.

Bei alledem iſt es indeſſen nicht gar ſo unmöglich, ächten Tokayer zu erhalten, als man gewöhnlich glaubt.

Der Tokayer Wein (ſo geht die Sage) wächſt auf einem kleinen Hügel bei Tokay, und von ſolchem bekommt Niemand etwas, er bezahle ihn denn übermäßig theuer, oder erhalte ihn unter der Hand.

Auf dieſen Glauben geſtützt, ſieht man oft ſchlechten Tokayer Wein für guten halten, bloß darum, weil er aus einem vornehmen Keller kommt, und eben ſo hält man öfters ächten für ſchlechten, wenn er nicht zu hohen Preiſen verkauft wird.

Das Tokayer Gebirge iſt ein Sprößling des alten Carpothus und nimmt eine Strecke von 4—5 ungariſchen Meilen ein.

Außer den Abſätzen der Berge und einigen Thälern, die eben nicht zu tief auf Wein gebaut werden können, hat es keine weitere Ausdehnung. Wenn man aber ein ziemlich hohes Gebirge annimmt, das größtentheils bis an die Spitzen und auf der ganzen Oberfläche, und an vielen Orten auch in den der Sonne nach halb offenen Thälern, auf eine Länge von vier ſtarken Meilen, wie es die ungariſchen ſind, bei-

nahe durchgehends bepflanzt ist, so kann man auf die Menge des Produkts schließen, besonders da es durchaus, nebst vielen benachbarten Gegenden, die von dem Namen Tokay ausgeschlossen sind, noch überdies gleich gute Weine liefert.

Das ganze Tokayer Gebirge, selbst da, wo solches mit Wein bepflanzt ist, ist ein großes, durchgehends offenes Gebirge. Gleich am Rücken desselben findet man häufige Spuren, daß daselbst vormals stark auf Erz gebaut wurde; unzählige alte verfallene Stollen, häufige Halden, vielfältige Ueberreste von Hüttenwerken, findet man nicht selten.

Die Luft im Tokayer-Gebirge ist sehr milde und rein. Dasselbige hat den Norden im Rücken und vor sich hinaus nicht die geringste Anhöhe mehr; es ist folglich dem Anstoß von Wind und Wetter und seiner Veränderlichkeit nicht bloßgestellt, dagegen aber der Sonne am ganzen Tage offen.

Der Tokayerberg ist abgesondert von den übrigen Gebirgen, steht der übrigen Kette der an die Theisse und an das flache Land eine Viertelmeile vor, verliert sich von hinten in die Ebene, und nur an der Nordseite im Zusammenhang durch einige lemige unbeträchtliche Hügel, an das eigentliche Tokayer-Gebirge von Kenetztur, von Mäd und von Benye.

Die Pflanzung des Weinstocks ist zu Tokay zu einer Vollkommenheit gediehen, die vielleicht nirgends so weit gebracht worden ist. Man hört hier von einem Winzer Urtheile und Erklärungen, die in Erstaunen setzen, und ihre Anwendungen sind sicher, weil sie auf Erfahrung gestützt sind. Jene Winzer wissen immer nach Maßgabe des Bodens und der Witterung des Jahres, ihre Arbeiten zur bestimmten Einträglichkeit des laufenden oder des künftigen Jahres einzurichten. Sie sind im höchsten Grade spekulativ.

Bei alledem können jene Winzer weder schreiben noch lesen; sie fangen als Kinder mit der Haue an, und erlangen ohne Anleitung, bloß durch Uebung und Erfahrung, das, was sie wissen.

Am bewundernswürdigsten ist das botanische Genie jener Winzer; gegen hundert verschiedene Gattungen der Trauben, welche hier gepflanzt werden, weiß ein solcher mit Namen, und unterscheidet sie bloß durch die Form des Blattes, ja im Winter selbst an den Reben.

Der Weinstock gehört zu den Strauchgewächsen. Seine Blüthe, ein kleiner fünfzähniger Kelch mit fünf kleinen zu-

zusammenhängenden Blumenblättchen, ist äußerst hinfällig, und mit verletzter Blüthe, ist es auch seine Frucht. Dieses ist den Winzern sehr wohl bekannt, und es ist daher auch bei ihnen eine gewisse ökonomische Regel, daß zur Zeit der Blüthe des Weinstocks in den Weinbergen nichts angerührt oder gearbeitet werden darf.

Mit einer langen markigen Wurzel, die in unendlich viele kleinere sich in der Erde verwickelt und länger wird, und, je nachdem der Stock alt ist, an dem Erdreich festsitzt, sproßt er in häufigeren Aesten aus der Erde hervor, welche sich am Boden fortschleppen, oder, wenn sie etwas ergreifen oder geflissentlich an Bäumen oder Spalieren gezogen werden, in eine ungeheure Länge fortwachsen. Zur Festigkeit eines allein aufrechtstehenden Baumes gelangen sie aber nie.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Frucht des Weinstockes desto schlechter sei, je entfernter von der Wurzel sie sich bildet, und deshalb läßt man ihn nur auf eine gewisse Länge in die Höhe wachsen.

Gleich bei seiner Anpflanzung wird der Weinstock am ersten Knoten eine Spanne hoch über der Erde abgeschnitten und an eben der Stelle, jedesmal im Frühjahr, auch seine Schößlinge.

So entsteht nach und nach an dem kurzen, aus der Erde nur wenig hervorstehenden Stamme ein Klumpen von Holz, Rinde, Narben und verkrüppelten Gefäßen, durch welche die Säfte aus der saftreichen Wurzel des Weinstocks zur neuen Sekretion und zum Betriebe neuer Schößlinge, jetzt nur mühsam heraufsteigen, da sie sonst durch den geraden Weg des Stammes in seine parallelen Röhren sich leichter heben und schwelgerisch ausbreiten könnten.

An jenem ästigen, harten, scirrhösen, ungeformten Klumpen Holz, der die Krone eines Weinstockes ist, treibt die Natur in jedem Frühjahr neue Schößlinge, die man Reben nennt, und an diesen Reben hängt die Traube.

Gleich nach vollendeter Weinlese, wenn man dem Stock seine Frucht genommen hat und für dasselbe Jahr nichts mehr von ihm zu erwarten ist, wird der Weinstock zugedeckt.

Diese Arbeit besteht darin, daß um den ganzen Stock Erde aufgeworfen wird, die ihn bis über die Krone in der Form eines Maulwurfshaufens bedeckt und den Winter über vor Kälte und Nässe schützen soll.

Die erste Arbeit im Frühjahr ist das Aufdecken, sobald die Erde aufgeht und die Witterung anfängt warm zu werden, welches in Ungarn gegen die Mitte des Märzes, zuweilen auch schon früher geschieht.

Gleich darauf wird geschnitten, und zwar so früh im Jahr, als es möglich ist, damit der Saft aus der Wurzel nicht in die Reben trete, die abgeschnitten werden sollen, und damit den neuen Trieben, wie den künftigen Reben nichts abgehe.

Das eigentliche Setzen, die Art und Weise, neue Weinberge anzulegen, oder sonst leere Plätze geschickt zu bepflanzen, geschieht blos mit Weinreben oder Ruthen, die man sonst abschneidet oder wegwirft.

Die merkwürdigste, geschwindeste und nützlichste Art der Vermehrung der Weinstöcke im Weinberge, ist aber das Versetzen der Stöcke. Zu diesem Behufe wird der Stock sammt der Wurzel tief abgegraben, die Gruben wenigstens anderthalb Fuß tief, und in dem Umfange, der der Absicht gemäß ist, wie die Reben vertheilt werden sollen, und wie viel ihrer sind, bald in der Rundung, bald als ein Dreieck oder ein Viereck rein ausgegraben, der alte Stock mit seinen Wurzeln tief in die Erde hineingetreten, und seine Reben so gebogen und gezogen, daß sie in der gehörigen bestimmten Entfernung von einander, eine kleine Spanne lang aus der Erde mit den Spitzen hervorragen, welche Art der Vermehrung des Weinstockes, sicher die beste ist.

Nach dieser Arbeit werden die Weinberge das erstemal gehackt oder umgegraben: die bekanntesten aller Weingartenarbeiten, die drei bis viermal, bis zur Weinlese, wiederholt werden muß, je nachdem es die Festigkeit des Bodens und das Anwachsen des Grases oder Unkrautes erfordert.

Hat der Weinstock die Periode des Frostes glücklich überstanden, heben seine Reben sich höher, sie werden schlank schwankend und haben dann vom Winde viel auszustehen, je mehr die Lage eines Weinberges demselben ausgesetzt ist; deshalb müssen sie nun an Pfähle angebunden werden, dagegen während der Blüthenzeit nichts gearbeitet werden darf. Zum Beschluß wird noch viel gehauen, und dann kann ruhig und still die langsam reifende Traube der Zeit der Weinlese entgegen harren.

Fangen die Trauben an zeitig zu werden, und die Aufmerksamkeit der Menschen und der Thiere auf sich zu ziehen, so werden den Weinbergen von den Eigenthümern die Hüter angewiesen.

Die Anstalten zu einer nahen Weinlese im Tokayer Gebirge hört man weit und breit ertönen, und es werden außerordentliche Vorkehrungen dazu gemacht. Auf einem Bezirk von fünf Meilen sind alle Straßen Tag und Nacht dicht befahren.

Der Adel weit und breit, der Kern der Bürger aus den königl. Städten, und alles, was ein Bischen Geld hat, ist in der Weinlese, weil Niemand sein Geld besser und sicherer anzulegen weiß, als auf Weine, denn der Handel mit ihnen ist der einzige ergiebige in jener Gegend.

Eine vollkommene Reife der Trauben ist das Wesentlichste, worauf in der Weinlese gehalten wird. Darum thut man es in den Tokayer Gebirgen andern Ländern auch darin zuvor, daß später im Jahre als überall, nach der Beschaffenheit des Klima gelesen wird.

Am gewöhnlichsten geht die Weinlese größtentheils erst gegen Ende des Octobers an. Eine Reihe von Menschen stehen alsdann in den Weingärten, der Länge und Quere entlang in gerader Linie, mehr oder weniger dicht aneinander, je nachdem es Stöcke oder Früchte, und besonders der Trockenbeeren viele giebt. Jeder sammelt, was er vor sich hat, in eine Wanne, schneidet die Ruthen am Stocke auseinander, schüret die Blätter auf der Erde weg und sieht zu, daß nichts vergessen bleibt.

Wer sein Geschirr voll hat, giebt es den Büttenträgern auf den Rücken, diese tragen es an den Wagen in die Bütten und fahren damit nach Hause, wenn selbige voll ist.

Die Trockenbeeren werden gleich auf der Stelle ausgelesen; die Mädchen sammeln sie in die Schürzen oder in Töpfe und die Knaben in den Hut. Von Zeit zu Zeit werden sie ihnen in der Ordnung in ein großes Gefäß abgenommen.

Man pflegt die Trockenbeeren auch auf besonders dazu verfertigten Tafeln auszusuchen, auf welche der Büttenträger die Trauben hinschüttet. Nun werden sie sortirt, oder alles Beste noch herausgesucht. Gemeiniglich sind aber die letzten Trockenbeeren nicht so gut wie jene, die auf der Stelle am

Stock gleich ausgelesen werden, weil sie vom Safte der gedrückten Trauben in der Bütte schon angefeuchtet sind.

Der Anführer der Leser, welcher nachsehen muß, daß nichts zurückbleibt; daß die Colonne in einer gleichen Distanz fortrückt und immer gut alinirt bleibt, daß die jungen Leute nicht zuviel schäckern, daß fleißig Trockenbeeren ausgelesen werden, und man sie von Zeit zu Zeit absammelt, dieser Anführer wird Paliv genannt.

Unter allen wirklichen Arbeiten der Welt geht vielleicht keine mit besserem Willen und froherem Muthe von Statten, als die Weinlese.

Die Güte des Tokayer Weines und seine Verschiedenheit beruht einzig und allein auf seine Vermischung mit den Trockenbeeren.

Das Ende des Septembers und des Monats October sind in Ungarn gemeiniglich schon ganz kühle, des Morgens neblicht und zur Nachtzeit immer frostiger. Die Erde erkaltet nach und nach, die Säfte des Weinstockes stocken, seine Fasern erstarren und seine Gefäße schließen sich. Die Traube erhält nun keinen Zufluß mehr, der Stengel vertrocknet und die stärkeren Reife brennen ihn zu Tode.

So hört der Zusammenhang der Traube mit dem Stocke auf, und das Kind kann zur Welt geboren werden. Unterdessen mag die Frucht ihren gehörigen Wachsthum erreicht haben; und nun erwärmt die Sonne des Tages ihren Saft zu innerer Bewegung, wodurch er feiner und geistiger wird. Die kalte Nacht und der neblichte Morgen machen ihre Hülsen mürbe. In Wetter und Luft vertrocknet ihre wässerige Feuchtigkeit und die festen Fibern der Hülse bleiben, ziehen sich zusammen und verschrumpfen in Runzeln. Denn wenn die Traube so mürbe geworden ist, daß ihr Saft durch innere Bewegung und äußere Wärme anschwillt, so zerspringt sie, oder sie zerspringt auch, wenn die zirkelmäßigen Fasern, mittelst welchen sie am Stengel hängen, durch ihr eigenes Zusammenziehen losgehen und sich aufritzen. In beiden Fällen gewinnt der wässerige Theil des Saftes der Traube Oeffnung, wodurch er leichter verdunsten kann, wiewohl er auch bei festgeschlossenen Beeren verdunstet.

Wenn nun die Beeren so zusammenschrumpfen und trocknen, so bekommen sie wegen verdünnter Durchsichtigkeit

des Saftes und des Eindruckes von der Sonne, eine braune Farbe, und an einem schönen Morgen schmücken die Dünste, der Nebel und die Fröste sie mit einem schönen Schmelz von Blau und Violet.

Daß diese Vertrocknung der Trauben, ihre Grade von mehr oder weniger Güte, nach Maßgabe der Hitze des Jahres, der mehr oder mindern Reifheit, der Beschaffenheit der Witterung und der größern oder geringern Süßigkeit und Würze, nach Maßgabe aller Umstände des Wachsthums und der Reife erhalte, ist wohl leicht zu begreifen; und folglich ist es auch einzusehen, daß der Trockenbeeren nicht in jedem Jahre gleich viel gerathen; daß darin der Unterschied des Tokayer Weines nach den Jahrgängen bestehe und daß diese sich nicht immer gleichen.

Am Allerschlechtesten sind die Trockenbeeren, wenn zu frühzeitige Fröste sich einstellen und die Trauben nicht vollkommen reif sind: denn sie werden zu Trockenbeeren unreifer Trauben. Ihr Saft, wenn er verdickt wird, schließt Herbigkeit und Säure fester in sich, und sie verderben den Wein, den sie gut machen sollten.

Eine zweite Gattung schlechter Traubenbeeren entsteht, wenn in nassen, regenvollen Jahren sich Fäulniß bei den unzeitigen Trauben mit einfindet; denn diese ist sehr verderblich, wenngleich bei überreifen Trauben die angehende Fäulniß nichts Nachtheiliges hat.

Die Masse der frischen Trauben, die in eine Bütte zusammengetreten und nach Hause gefahren worden, wird nun ordentlich gestampft oder getreten. Der Most wird abgeschöpft. Das Uebrige mit Hülsen und Kernen in die Presse geschlagen und sodann aller Most in Fässer gefüllt.

Ein Theil der Trockenbeeren, diesen ordinären Weinen zugegeben, macht die verschiedenen Gattungen der ungarischen Weine, die unter dem Namen von Ausbruch und von Malasch bekannt sind. Der Most von bloßen Trockenbeeren wird Essenz genannt.

Das übliche Maß und die Proportion, worauf man sich im Handel auf Treu und Glauben zu verlassen haben sollte, ist, daß auf anderthalb Eimer Ausbruch eine Bütte oder eine Metze (circa $1\frac{1}{8}$ berliner Scheffel) Trockenbeeren genommen werden, und auf drei Eimer Moschlasch ebenfalls eine Metze.

Da es aber der Weinmacher und Weinhändler gar viele giebt, deren jeder seine besonderen Auswege mit seinem Weine hat, so ist es ganz natürlich, daß jeder nach seiner Absicht, und besonders, um zu sparen, wenn die Trockenbeeren theuer sind, seine Weine so viel als möglich leichter ausarbeitet.

Man sieht hieraus, daß erst die Essenz allein, alsdann aber vermischt mit anderm Moste nach Proportion und endlich die gesunde grüne Traube für sich, die vier gangbaren Klassen des Tokayer Weins ausmachen, nämlich: Essenz, Ausbruch oder eigentlich Tokayer Wein, dann Malasch und ordinären Wein.

Die ordinären Tokayer Weine sind das gemeine Getränk der eigentlichen Weintrinker der Gegend. Da sie selbst schon geistiger und stärker sind, als alle bekannten Weine, es auch nicht vertragen, mit Wasser gemengt zu werden, und einen geübten Trinker verlangen, so taugen sie nicht für Jedermann.

Weil indessen beinahe alle Gegenden Ungarns eigene vortreffliche Weine besitzen, so versehen sich mit jenen bloß die bergigen Gegenden des Landes, längs der Gränze von Polen, von Schlesien und von Mähren. Der größte Theil davon fährt nach Polen. Aechter Tokayer Ausbruch ist aber der Nachtisch beinahe durchgehends im Lande selbst, welches doch, obgleich jetzt auf kleine Gläschen reducirt, eine bedeutende Rubrik ausmacht.

In den übrigen österreichischen Provinzen will man viel Tokayer trinken, aber nirgends hat man ihn weniger, und nirgends haben die Weinverfälscher leichter Spiel. Alles, was süß, braun und dick ist, nennt man dort Tokayer, und es wird zu hohen Preisen verkauft.

Man muß den kaiserlichen Hof ausnehmen, wohin aus den königl. Cameralweingärten zu Tarczal und Talga vorzugsweise der Wein gewählt wird; so auch mehrere hohe, besonders ungarische Häuser, und etwa die Tafeln mehrerer Agenten, wo echter Tokayer von ungarischen Clienten manchmal noch aufgetischt wird; alles Uebrige ist gemeiniglich unechte Waare, bei welcher der Syrup eine Hauptrolle spielt.

(Hermbstädt, Bulletin.)

Der Meth oder Honigwein in Rußland.

Der Meth oder Honigwein ist in Rußland und Polen so allgemein beliebt, daß man sich in der That wundern muß, daß in Deutschland, und namentlich in den Preußischen Staaten, wo der Traubenwein selten von der Beschaffenheit ist, daß solcher Geist und Wohlgeschmack genug besitzt, um als Wein getrunken werden zu können, dieser Honigwein noch nicht eingeführt worden ist, zumal da man die Materialien im Lande hat, und derselbe ein eben so angenehmes als wohlfeiles und gesundes Getränk darstellet. Es scheint mir daher nicht der unrechte Ort zu sein, über die Verfertigung des Meths oder Honigweins hier dasjenige mitzutheilen, was über dessen Fabrikation bekannt ist, und solches mit einigen andern Bemerkungen zu begleiten, die auf die Veredlung dieses Weines einen bedeutenden Einfluß haben.

Schon die ältesten Völker kannten den Meth unter dem Namen Hydromel. In Rußland ist derselbe unter dem Namen Monasteru-Quaes bekannt, und wird nicht nur an vornehmen Tafeln genossen, sondern auch selbst als Handelsartikel verfahren. Die gewöhnliche Verfahrungsart den Meth zu bereiten bestehet im folgenden:

Man bedienet sich dazu eines reinen guten nicht mit zu vielen braunen Wachstheilen verbundenen Honigs. Von diesem löset man eine beliebige Quantität in ihrem achtfachen Umfang reinem Fluß- oder Brunnenwasser auf, erhitzt die Auflösung, am besten in einem verzinneten Kessel, über gelindem Feuer zum Sieden, und nimmt den sich auf der Oberfläche bildenden Schaum so oft ab, bis die Auflösung völlig klar worden ist, worauf solche im noch heißen Zustande, durch ein Stück ausgespannten Flanell gegossen wird.

Die durchgegossene Honigauflösung wird nun auf ein inwendig ausgepichtes Faß gebracht, so daß selbiges bis auf $^{15}/_{16}$ damit angefüllet wird, und nun an einen mäßig warmen Ort, dessen Temperatur jedoch nicht über 18° Reaumur sein darf, ohne das Faß zu verspunden, hingelegt, bis die bald darauf eintretende Gährung vollendet ist, die erforderlichenfalls auch durch einen Zusatz von etwas Weisbierhefe befördert werden kann.

Ist die Fermentation vollendet, und hat die fermentirte Masse sich geklärt, so wird sie auf ein anderes Faß abgezogen, das vollkommen damit angefüllet werden muß, und nun 3 bis 4 Monat, wohl verspundet, in einem kühlen Keller aufbewahret, da denn der Meth völlig trinkbar ist.

So bereitet man den einfachen oder gewöhnlichen Meth. Noch angenehmer und haltbarer wird aber derselbe, wenn man ihm einen Zusatz von schicklichen Gewürzen giebt, als Zimmt, Nelken, Muskatenblüthen ꝛc. Es ist hinreichend, wenn man diese Gewürze, im verkleinerten Zustande und in ein Säckchen von Leinwand gebunden, bloß in dem Fasse aufhängt, in welchem man die Honigflüssigkeit fermentiren läßt, um dem Meth das aromatische Princip jener Materien mitzutheilen.

So schön und angenehm aber auch ein solcher Meth ist, so kann man doch den eigenthümlichen Honiggeschmack nur selten ganz darin verkennen. Will man daher auch diesen vertilgen, so ist es nothwendig, den Honig, den man dazu anwenden will, durch Kreide oder Kohlenpulver zu reinigen, um solchen im Geschmack dem Zucker näher zu bringen, den eignen Honiggeruch aber vollkommen zu zerstören, und der auf solchem Wege bereitete Meth stellt hierauf einen überaus angenehmen Honigwein dar.

Der gut bereitete Meth oder Honigwein kommt in der Farbe und Klarheit dem Rheinwein gleich; er hält sich nicht nur viele Jahre lang, ohne zu verderben, wenn er in fest verspundeten Fässern, in kühlen Kellern aufbewahrt und von Zeit zu Zeit, gleich anderen Weinen, aufgefüllt wird; sondern er gewinnt selbst an innerer Güte und Geistigkeit, je älter er wird, so daß er die Stelle des Weins völlig ersetzen kann.

Auch in England bereitet man einen Meth zum Getränk, indem man eben so operirt, wie bereits angegeben worden ist, der gährenden Masse aber noch Ingwer und einige kleingeschnittene Citronen beisetzt, die den Geschmack des Meths auf eine angenehme Weise erhöhen.

Ich begnüge mich, hier für diejenigen, die damit nicht bekannt sind, eine Anleitung zur Fabrikation des Meths oder Honigweins gegeben zu haben, die so einfach als wohlfeil ist. Wendet man gereinigten Honig dazu an, so erhält man stets ein sehr angenehmes Getränk, dessen Ge-

schmack, durch mannigfaltige Abweichung in den zugesetzten Gewürzen, eben so mannigfaltig abgeändert werden kann, so daß man dadurch in unseren theuern Zeiten, wo guter gesunder Wein zu enorm hohen Preisen gestiegen ist, auch mancher unbemittelten Familie den Wein zukommen lassen kann, der rein, wohlfeil und der Gesundheit unschädlich ist.

(Hermstädt's Bulletin.)

Honigwein.

(Vom Geh. Rath Dr. Brennecke.)

Ein allen Glauben verdienender auswärtiger Prediger theilte mir kürzlich folgendes Recept zur Verfertigung eines dem Weine sehr ähnlichen und wohlschmeckenden Getränkes mit.

Man nimmt 4 Quart reinen Honig, thut denselben in einen Kessel, gießt 19 Quart Wasser hinzu, und macht nun am Kessel einen Strich oder sonst ein Merkmal, gießt sodann wieder 5 Quart Wasser hinzu, und läßt diese Masse bis zu dem gemachten Strich einkochen. Nachdem es nun in einem andern Gefäß abgekühlt etwa eine Nacht gestanden hat, wird es in ein anderes mit einem Hahn versehenes Gefäß gethan, und man läßt es bei geöffnetem Spund 6 Wochen lang im Keller gähren. Das Ausgegohrene muß nach und nach durch Honigwasser zugegossen werden, damit das Gefäß stets voll bleibt. Sodann wird es in ein ähnliches Faß gezapft, welches gut zugespundet und wieder 6 Wochen lang ganz ruhig liegen bleiben muß. Nun wird es auf Bouteillen gezogen, welche möglichst fest zugepfropft werden. Je älter es wird, desto kräftiger und angenehmer ist es. Es soll dem Champagner gleichen.

Rousseau's Maschine zum Nachfüllen der mit moussirendem Wein gefüllten Flaschen und zum Prüfen der Festigkeit der Weinflaschen.

Rousseau hat einen Apparat construirt, welcher gestattet, theils Flaschen, die moussirenden Wein enthalten, nachzufüllen, theils dieselben mit denjenigen Stoffen zu versehen, durch

welche etwa eingetretene krankhafte Zustände des Inhalts verbessert werden können, theils sich von der wahren Beschaffenheit des Inhalts der Flaschen zu überzeugen, ohne genöthigt zu sein, die Flaschen zu entpfropfen. Ein anderer Apparat erlaubt nicht nur, die Flaschen verschiedener Fabriken mit allmälig steigendem Druck zu probiren, bis sie zersprengt werden, sondern auch eine Anzahl Flaschen unter gleichem Drucke zu prüfen, um dadurch die schlechten, welche zersprengt werden, von den guten zu trennen.

In letzterer Beziehung erscheint die Maschine auch als ein sehr nützliches Hülfswerkzeug für Champagnerfabriken, um durch vorausgehende Anwendung derselben vor Füllung der Flaschen die unhaltbaren abzusondern und dadurch den Verlust an Wein zu vermeiden. Abgebildet und näher beschrieben sind beide Apparate in dem Polytechn. Centralbl., 16. Lief. 1847.

Malaga künstlich zu bereiten.

Man nehme auf 1 Ohm starken Franzbranntwein 1 Simmern frische grüne und noch ganz weiche welsche Nüsse, schneide diese fein, werfe 2 Loth englisch Gewürz zu, lasse alles im Fasse mit dem Franzbranntwein liegen und versüße nachher, wenn Farbe und Geschmack des Malaga erzielt ist, die Flüssigkeit durch hinreichenden Zusatz von geläutertem Zucker, worauf man sie filtrirt und auf ein anderes Faß zieht. — Es eignet sich diese Bereitung auch zu Versuchen im Kleinen, wenn man grüne Nüsse in Flaschen mit Franzbranntwein infundiren läßt und nach Vorschrift weiter verfährt.

Bereitung des Kanarien-Sekts.

Man bereitet diesen zwar auf eine ähnliche Weise wie den Ungarwein, nur mit dem Unterschiede, daß an die Stelle des Farinzuckers, ein reiner weißer Zucker angewendet wird.

Bereitung des Muscat-Weins.

Man erhält diesen, wenn man den künstlichen Kanarienfelt, für 30 Quart, 8 Loth klein gestoßene trockene Fliederblumen in einen Beutel von grober Leinwand gebunden, zusetzt, das Faß wohl verspundet und 14 Tage damit stehen läßt, worauf man dann den leinenen Beutel wieder herausnimmt, da dann der Wein den Muscatengeschmack angenommen hat.

Bereitung des Alikant-Weines.

Zur künstlichen Darstellung dieses Weines setzt man zu 60 Maß irgend eines rothen Weines 20 Pfd. weißen Zucker und 8 Pfd. getrocknete Heidelbeeren, läßt die Masse ebenso, wie beim Ungarwein angegeben worden, gähren, zieht den gegohrnen Wein nach 8 Tagen auf ein kleineres Faß, und dann wieder auf Glasbouteillen ab.

Anweisung, aus gewöhnlichem Landwein, einen dem Tokayer sehr ähnlichen Wein zu bereiten.

Der edle ächte Tokayer Wein ist und bleibt eines der edelsten Getränke; aber das Edle desselben liegt doch immer zum größten Theile in der Reichhaltigkeit seines Zuckerstoffes, sowie in dem eigenen balsamischen Wesen seiner Trauben.

Man hat sich mannigfaltige Mühe gegeben, den ächten Ungarwein durch die Kunst nachzuahmen, und zwar mit einem überaus glücklichen Erfolge, so daß selbst Kenner durch dergleichen nachgemachte Weine getäuscht werden; und in der That mag von denjenigen Weinen, die außerhalb Ungarn und den östreichischen Staaten für Ungarweine gekauft und getrunken werden, mancher als ein Kunstprodukt anzusehen sein.

Noch immer erinnert sich Schreiber dieses mit Vergnügen einer darauf Bezug habenden Anekdote. Als er nämlich vor etwa 15 Jahren dem dort berühmten Mineralogen

Kr. R. v. L. in Halle besuchte, und von ihm zum Genuß eines Frühstücks eingeladen wurde, sagte der freundliche alte Mann:

„Trinken Sie, trinken Sie: es ist ein ächtes Glas Ungarwein; ich mache mir ihn selbst; denn was man kauft, das taugt nichts!“

Und in der That erinnert er sich nie einen bessern, dem ächten Tokayer ähnlichen Wein getrunken zu haben, als jener nachgemachte war. Es wird daher dem Leser dieses Rathgebers wohl noch angenehmer sein, hier eine Vorschrift zu erhalten, nach welcher sie sich einen Ungarwein und auch noch andere feinere Weine durch die Kunst bereiten können, die der Gesundheit völlig unschädlich sind.

(Hermbstädt.)

Besten Tokayer herzustellen.

In ein Eimerfaß von 60 Berl. Quart Inhalt füllt man 40 Quart irgend eines weißen Weines. Hierzu thut man 30 Pfd. gelben Farinzucker und rührt so lange um, bis der Zucker sich in dem Weine aufgelöst hat. Endlich werden noch 15 Pfd. große Rosinen von den Stielen befreit, hinzugethan, nachdem sie vorher einzeln mit den Fingern zerrissen worden sind. — Nachdem nochmals Alles durcheinander gerührt, füllt man das Faß mit der ursprünglichen Weinsorte voll, nagelt über das Spundloch ein doppeltes Stück Leinwand und bringt es im Winter in eine geheizte Stube, darin man es in einer Temperatur von 13—14 Grad Reaumur erhält. — Im Zeitraum von 8—14 Tagen wird der Wein in Gährung kommen, die sich durch ein Brausen der Masse andeutet. Läßt dieses Brausen nach, so wird das Faß fest verspundet und in einem kühlen Keller an einen ruhigen Ort gelegt, wo selbiges 8—10 Wochen liegen bleibt. Ist diese Frist verflossen, so wird der Wein durch einen ganz reinen flanellenen Filtrirbeutel auf ein anderes Faß abgezogen, das Faß von der Mutterſorte vollgefüllt, und in demselben bleibt nun der Wein wohl verspundet so lange liegen, bis er sich völlig geklärt hat. Nun wird er endlich auf Flaschen gezogen, und diese verwahrt man stehend in einem kühlen Keller, woselbst der Wein mit der Zeit nur an Güte gewinnt.

Das Traubenkern-Oel.

Dieſes Oel wird aus den Kernen der Trauben des Weinſtocks (Vitis vinifera) gewonnen. Friſch hat es eine hellgelbe Farbe, wird nach und nach bräunlichgelb, iſt faſt geruchlos, hat einen milden Geſchmack und trocknet langſam. Bei — 16,25° C. wird es feſt. Bei 15° C. iſt ſeine ſpecifiſche Schwere 0,9202. In Italien benutzt man es zu Brennöl und zu Schmierſeife, indem 3 Pfund dieſes Oeles 5½ Pfund Seife geben. Der Berliner Scheffel Traubenkerne giebt 5 bis 6,15 Pfund Oel. Beim Raffiniren erleidet es einen Abgang von 25 Procent, welcher zur Seifenſiederei benutzt werden kann. Die Kerne der weißen Beeren geben weniger Oel, als die der blauen; friſche viel mehr, als alte, erſtere 10 bis 18, letztere nur 8 Procent; wendet man kochendes Waſſer an, ſo gewinnt man faſt 20 Procent.

Ueber die Bereitung des Oels aus Traubenkernen hat der Herr General-Lieutenant v. Röder in Ludwigsburg Folgendes mitgetheilt: Die Traubenkerne werden nach dem Keltern, oder ehe die Treſtern zum Branntweinbrennen verwendet werden, geſammelt, wobei zu bemerken iſt, daß die Kerne am Oelgehalte nichts verlieren, wenn ſie, behufs der Branntweinbrennerei, eingeſchlagen werden; jedoch muß die Abſonderung der Kerne vor dem Brennen geſchehen. Die Abſonderung geſchieht auf folgende Art: Man zerreibt die Treſter mit den Händen, was Kinder verrichten können, thut je einige Hände voll in ein Dinkelſieb, durch welches die Kerne leicht fallen, und fährt damit fort, bis die Kerne von den Treſtern geſchieden ſind. Die ausgeſiebten Kerne werden dann noch einmal durch ein Radenſieb geſchlagen, wodurch ſie faſt ganz rein werden. Nun werden die Kerne auf einen luftigen Boden gebracht, dünn ausgebreitet, während des Trocknens noch ein oder zwei Mal durch das Radenſieb geſchlagen, und dann ſo lange durch tägliches Wenden vor Anlaufen und Gährung geſchützt, bis ſie vollkommen trocken und leicht ſind. Das Trocknen der Kerne in der Sonne, wenn ſolches geſchehen kann, iſt gut, nur müſſen dann die Kerne während der Nacht zugedeckt und den Tag über einige Male gewendet werden.

Um die getrockneten Kerne vor dem Oelschlagen völlig zu reinigen, müssen sie auf eine Getreidereinigungsmaschine gebracht werden. In der Oelmühle sind die Kerne in ein möglichst feines Pulver zu verwandeln, indem die Menge des Oeles, welches man erhält, von der Zerkleinerung der Kerne abhängt. Diese müssen daher auf der Walzmühle geschroten und erst dann unter dem Mühlsteine zu Pulver zerrieben werden. Auf der Oelmühle nimmt man zu einem Schlag Oel immer ein Simri Traubenkernpulver. Dieses Pulver wird mit heißem Wasser, und zwar 1 Simri Kerne mit 6 bis 7 Schoppen Wasser, ungerührt und so lange mäßig erwärmt, bis man es mit den Händen teigartig drücken kann. Diese Masse kommt nun in einem Haartuche unter die Presse, wo möglich unter eine Presse, die durch Wasserkraft bewegt wird. Die Presse muß sehr stark angetrieben werden, und man erhält dann von 1 Simri Kerne 3 Pfund Oel. Man kann das Traubenkernpulver auch kalt schlagen, wo man dann zwar nicht so vieles, dagegen aber besseres Oel erhält, als wenn das Pulver vorher erhitzt worden ist. Die Oelkuchen sind ein sehr gutes Brennmaterial, auch besitzen sie Gerbe- und Farbestoff, und es haben bereits Gerber gelungene Gerbeversuche damit angestellt. Von 1 Simri Kerne erhält man 20 Pfund Oelkuchen und 3 Pfund Oel. Zu Oel berechnet, betragen

3 Pfund Oel à 18 Kr.	— Fl.	54 Kr.
20 " Oelkuchen à 1 Kr. . . .	— "	20 "
	1 Fl.	14 Kr.
Unkosten in der Mühle auf 1 Simri	— "	12 "
Bleibt reiner Gewinn	1 Fl.	2 Kr.

von einem Simri Traubenkerne, welche man von einem Eimer Wein erhält, wobei die Reinigung, Trocknung u. s. w. der Kerne deshalb nicht in Anschlag gebracht worden ist, weil diese Arbeiten von Kindern verrichtet werden können.

Die Vermischung des Weines mit Spiritus zu entdecken.

Man erhitzt den Wein in einer offenen Schale, indem man ganz nahe über die Oberfläche der Flüssigkeit eine kleine Oellampe mit mehreren brennenden Dochten hält. Ist der

Wein mit Spiritus versetzt, so entzündet er sich schon bei mäßiger Wärme, enthält er aber nur seinen natürlichen Geist, so fängt er nicht eher Feuer, bis er kocht.

(Landw. Dorfz.)

Patentirte Wein- und Obstpresse von Orthlieb.

Der Mechanikus Orthlieb in Bierbach im Würtembergischen hat eine Wein- und Obstpresse erfunden, welche folgende Vortheile bietet: 1) die Presse bewirkt bei geringem Kraftaufwand eine vollständigere Auspressung der Trestern, als die besten Kelterbäume; 2) das Einfüllen des Stoffs kann mit größter Bequemlichkeit und Reinlichkeit vor sich gehen; 3) das Pressen geschieht mit großer Leichtigkeit und in kürzerer Zeit, als bei allen bekannten Pressen; die Presse läßt bei kleinem Umfange einen sehr soliden Bau zu und kann in jedem beliebigen Maßstabe ausgeführt werden. Diese Pressen, auf welchen ohne Abänderung und ohne Preßtuch Obst und Trauben gepreßt werden können, verfertigt Orthlieb in verschiedenen Größen und zu verschiedenen Preisen. Kleine Hauspressen, mit welchen man einen Sack Obst für sich pressen kann, kostet, je nachdem die Pressen aus Holz oder Eisen construirt sind, 66—100 Fl. Pressen, auf welchen sich das gemahlene Obst von 2 Säcken oder die nassen Trebern von 1 Eimer Wein auf ein Mal pressen lassen, 130 bis 140 Fl. Ein solcher Säcker braucht dann zum völligen Auspressen $1\frac{1}{2}$ Stunde und kann von 1 Manne ohne besondere Anstrengung gepreßt werden. Die Länge einer solchen Presse beträgt 8 Fuß, die Breite 3 Fuß. Noch größere Pressen für 4—8 Eimer kosten 3—500 Fl. Auf den größern Pressen können gleich vortheilhaft auch kleinere Säcker ausgepreßt werden.

(Hohenh. Wochenbl.)

Verwendung von Bierfässern zur Aufbewahrung von Wein- und Obstmost.

Im Würtembergischen hat man Most in Bierfässern gelagert, und die Weine haben sich durchaus gut und rein

erhalten und nicht den geringsten Beigeschmack von Bier oder Pech bekommen. Das Verfahren ist folgendes: Es werden solche Bierfässer benutzt, welche den Sommer über mit gesundem Bier gefüllt waren und bis zur Zeit, wo sie aus dem Keller kamen, nicht ausgeheft wurden, auch verschlossen blieben, damit sie nicht anlaufen konnten. Sodann wurden die Fässer rein geputzt und, sobald sie trocken sind, wieder zugemacht und gut verknospet. Sind die Fässer bis unmittelbar vor ihrer Benutzung zur Aufbewahrung von Wein mit Bier gefüllt gewesen, so kann ohne Weiteres nach erfolgter Reinigung Wein eingefüllt werden; wenn sie aber erst 8 Tage nach der Reinigung oder Trocknung, oder noch später mit Wein gefüllt werden können, so müssen sie sogleich, nachdem sie trocken sind, mit Schwefel, 1½ Loth auf ein Sechseimerfaß, eingebrennt werden.

(Hohenh. Woch.)

Ausräuchern der Weinfässer mit Muscatnuß.

Anstatt des Schwefelns der Weine, welches bekanntlich oft nachtheilig auf die Gesundheit beim Genusse der Weine wirkt, wird als ein bewährtes Ersatzmittel das Anbrennen von Muscatnuß in Weinfässern empfohlen. Für ein 5—6eimeriges Weinfaß nimmt man ½ Loth Muscatnuß, schneidet sie mitten durch, befestigt sie an einem Draht, zündet ihn an und hängt ihn in das Faß. Der Wein, namentlich der rothe, erhält davon einen angenehm gewürzhaften Geschmack. Die glühende Kohle muß indeß entfernt werden, weil der Wein davon einen üblen Geruch bekommt.

(Landw. Dorfzeit.)

Anwendung des Wasserdampfes zur Reinigung von Fässern.

Unter den mannichfaltigen Anwendungen des Dampfes dürfte wohl kaum eine von allgemeinerem Nutzen sein, als die hier bezeichnete für ein Land, wo man den Inhalt eines Fasses zu schätzen weiß und deshalb auch erkennt, wie häufig dieser durch die unsaubere Behandlung an seiner Güte ver-

liert. Die Urſache der ſogenannten Krankheiten der Weine oder des Moſtes iſt meiſt in der mangelhaften Reinigung der Fäſſer zu ſuchen. Sehr oft beſteht die Reinigung darin, daß man die Fäſſer wiederholt mit heißem Waſſer ausſchwenkt, bis dieſes hell abfließt, und dann vor dem Füllen ausbrennt. Mehr verunreinigte Fäſſer ſchlägt man zuvor auf und reinigt ſie durch Bürſten von den feſter anklebenden Verunreinigungen. Durch ſolche Verunreinigung wird aber nur ein nicht durch Säure verunreinigtes Faß zur Erhaltung eines guten Weines genügend hergerichtet. War das Faß längere Zeit nicht ganz voll oder mit ſchlechtem, leicht Säure bildenden Wein gefüllt, ſo wird in dem Holze bei aller äußern Reinigung ſo viel Säure zurückbleiben, daß neue Säurung entſteht, der Wein aber ungeſund und weniger haltbar werden muß. Oft geſchieht die Reinigung der Fäſſer ſo unvollſtändig, daß ihr Inhalt bald einen fauligen Geruch und Geſchmack erhält. Es wird dies hauptſächlich durch die in dem Faſſe zurückgebliebenen ſaftigen Theile verurſacht, die ſich beim Trocknen ſo feſt mit dem Holze verbinden, daß ſie nur ſchwer davon zu trennen ſind und, als im Waſſer nicht löslich, auch erſt nach und nach erweichen, was bei der längeren Berührung mit der neuen Flüſſigkeit geſchieht, und dieſer dann durch die Zerſetzung oder Fäulniß, welche ſie erleiden, jenen fauligen Geruch und Geſchmack ertheilen. Je alkoholärmer das aufzubewahrende Getränk iſt, je mehr natürliche Säure und ſchleimige Theile es enthält, deſto mehr wird es auch zur weitern Säurebildung geneigt ſein. Je länger ein ſolches Getränk aufzubewahren iſt, deſto ſorgfältiger muß man auf die Reinigung der Fäſſer bedacht ſein. Dieſe Reinigung läßt ſich aber auf keine Weiſe leichter und vollſtändiger, als mittelſt Dampf erreichen, welcher hierzu durch ſeine Gasform, die ihn fähig macht, die Körper leichter zu durchdringen, und durch ſeine große Menge Wärme, die er enthält, beſonders geeignet iſt. Seine allgemeine Anwendung dazu wird bis jetzt durch die anſcheinend umſtändliche Gewinnung deſſelben verhindert, weshalb mit der erleichterten Erzeugung des Dampfes auch ſeine Benutzung eine allgemeinere werden kann. Dieſe leichtere Gewinnung wird nun aber durch die von Gall angegebenen tragbaren Dampferzeuger ſo befriedigend erreicht, daß die Verbreitung derſelben mit Recht alle Unterſtützung verdient. Ein ſolcher Ap-

parat von Metall zu 24—36 Fl. genügt, ein Faß von 8—10 Eimern binnen 30—40 Minuten vollständig zu reinigen. Um dies zu bewerkstelligen, wird das Faß auf einer passenden Unterlage oder auch auf seinem Lager so gedreht, daß die Spundöffnung nach unten kommt. In diese steckt man einen Spund mit einem 2—3 Fuß langen Rohre und läßt dies in einen kleinen Kübel tauchen, der so weit mit Wasser gefüllt ist, daß dieses die Oeffnung des Rohrs verschließt. Hierauf stellt man den Dampferzeuger so neben dem Fasse auf, daß das Dampfrohr in das Zapfloch des Fasses reicht, und leitet nun so viel Dampf hinein, bis das Holz des Fasses überall eine fühlbare Wärme zeigt. Der zuerst einströmende Dampf wird sich sämmtlich zu Wasser verdichten und das untere Gefäß nach und nach füllen. Später werden hier aber Dämpfe austreten, die sich durch ein Geräusch zu erkennen geben, wo sich dann auch das Faß außen erwärmt zeigen wird und hinreichend Dampf zugeleitet ist, was sich jedoch nach dem Grade der Verunreinigung des Fasses richtet. War das Faß bereits sauer und innen mit Schimmel überzogen, so muß man den Dampf bedeutend länger einwirken lassen, als dies bei einem gut erhaltenen Fasse nöthig wird. Durch die Absperrung des untern Rohrs mit Wasser werden die entweichenden Dämpfe verhindert, sich in dem Lokale zu verbreiten, und erhalten dadurch zugleich auch, so wie sich das Gefäß mit Wasser füllt, eine höhere Temperatur, die ihre eindringende und auflösende Kraft noch vermehrt. Man kann auf diese Weise die Reinigung größerer Fässer, die nicht wohl aus dem Keller oder von ihrem Lager zu transportiren sind, ganz gut an Ort und Stelle vornehmen, wenn es sich nur bewerkstelligen läßt, den Rauch des Feuers durch die Kelleröffnung abzuleiten. Die Temperatur des Kellers wird dadurch unmerklich erhöht, da der Ofen ganz von dem Wasser umgeben ist und keine Dämpfe aus dem Fasse oder untern Gefäße entweichen. Hat man eine größere Anzahl Fässer zu reinigen, so geschieht dies freilich zweckmäßiger da, wo eine Erwärmung des Lokals keinen Nachtheil verursacht. Wie bedeutend die reinigende Wirkung des Dampfes ist, zeigte die Anwendung desselben in der technischen Werkstätte zu Hohenheim. Das Ausdampfen eignet sich auch vorzüglich, um neue Fässer zur Aufnahme des Weines oder Mostes vorzubereiten, da sie durch

Dampf binnen wenigen Stunden vollständiger von Lohe befreit werden, als durch wochenlanges Anfüllen mit Wasser. Aber nicht nur zur Reinigung der Fässer eignet sich der Dampf, es können damit auch eben so gut die Bottiche oder Kufen angeschwellt und gereinigt werden, wozu man diese auf einem ebenen Boden umkehrt und den Dampf in die untere Oeffnung leitet.

(Hohenh. Wochenbl.)

Pumpe zur Entfernung der fixen Luft aus Weinkellern.

Die sich bei der Gährung des Weines entwickelnde fixe Luft erfüllt den Kellerraum und macht das Hinabsteigen in denselben erst einige Zeit nach vollendetem Gährungsprozeß möglich. Da darüber nicht selten Wochen vergehen und während dieser Zeit der Most nicht untersucht und weiter behandelt werden kann, so ist der Weinwirth in keiner geringen Verlegenheit. Zur Beseitigung der fixen Luft im Keller während der Gährung des Mostes hat nun Kersting die Aufstellung einer Luftpumpe im Keller empfohlen, welche sich auch vollkommen bewährt hat, indem man schon nach dreistündigem Pumpen mit Sicherheit in den Gährungskeller gehen konnte. Die Pumpe besteht aus zwei über einander liegenden Platten; die unterste ist 1 Elle und 5 Zoll breit und $1\frac{1}{2}$ Elle lang, die oberste 1 Elle 5 Zoll im Quadrat. Letztere hat mehr nach der Seite zu eine Oeffnung, durch welche man bequem Nägel in den innern Raum der untern Platte schlagen kann. Bedeckt ist diese Oeffnung mit einem Brettchen, das auf der äußern Seite der obern Platte festgeschraubt ist. Durch dieses Brettchen und die untere Platte geht ein Ventil. Beide Ventile öffnen sich nach oben und dienen zum Einsaugen und Ausströmen der Kohlensäure. Sie sind 4 Zoll vom Rande der Platten entfernt, und ihre 4 Zoll langen und 3 Zoll breiten Oeffnungen von Klappen überdeckt. Eine jede Klappe besteht aus zwei dünnen Schachtelbrettchen, die im Querschnitte sich kreuzen, über einander geleimt und mit Glanzleder überzogen, dadurch aber so mit den Platten befestigt sind, daß sie sich leicht öffnen oder schließen können. Der Rand der Ventilöffnungen ist mit

Tuch gefüttert. Beide Platten sind ringsumher mit geschmeidigem Kalbleder verbunden. Um dem Druck der Luft leichter zu widerstehen, ist das Leder mit der untern Platte nach einwärts, und nur mit der obern Platte nach auswärts rings herum dicht durch Nägelchen befestigt, welche, bevor sie durch das Leder in die Platten getrieben, durch schwache, dünne Holzleistchen geschlagen werden. Die zur Befestigung der Ventile und des Leders dienenden Nägel müssen ohne scharfkantige Köpfe sein. Damit das Leder beim Pumpen von den Nägeln nicht beschädigt wird, sind die Nagelreihen mit Papierstreifen zu überkleben. Von der Mitte der obern Platte erhebt sich die Stange, welche 2⅛ Zoll im Quadrat und 1 Elle 20 Zoll in der Länge hat. Sie muß luftdicht in die Platte gefügt sein und am obern Ende eine 4 Hände breite Handhabe haben. Zwei Männer besorgen das Pumpen. Sie stehen auf einer Bank, welche quer über die Pumpe und mit ihren Füßen zu beiden Seiten in die hervorragenden Enden der untern Platte gefügt ist. Mitten durch das Bankblatt und durch eine aus dem Bankblatte sich erhebende Scheibe geht die Stange, wodurch diese leicht und sicher gehoben und niedergedrückt werden kann. Vor dem Gebrauch der Pumpe ist die Stange da, wo sie die innere Wendung der Scheibe und der Banköffnung berührt, mit Seife einzureiben. Auf der Außenseite der untern Platte, um die Ventilöffnung, wird ein kurzer Schlauch befestigt. Dann wird, wenn die Oeffnung senkrecht in den Keller führt, ein gut gelöthetes Blechrohr, wenn die Oeffnung nicht senkrecht in den Keller führt, ein luftdichter Schlauch so durch die Kelleröffnung gesenkt, daß die untere Mündung des Schlauches oder der Röhre fast den Fußboden des Kellers berührt. Schlauch oder Röhre müssen wenigstens die Weite der Ventilöffnungen haben. Ihr oberstes Ende wird mit dem Schaft der Pumpe verbunden und in den Schacht gesteckt, der dann mit Bindfaden fest umschnürt wird. Damit die Kohlensäure nicht wieder in den Keller zurückströmen kann, muß man alle Zugänge des Kellers gut verstopfen, und nur das unterhalb des Hauses befindliche Kellerloch offen lassen. In jeder Minute kann der Keller durch das Pumpen von 80,000 Kubikzoll Kohlensäure befreit werden.

(Landw. Zeit.)

Mechaniſche Weintraubenhaſpel.

In Eßlingen und den umliegenden Weinorten iſt ſeit ein paar Jahren eine ſogenannte Weinmühle im Gebrauch, durch welche die Bereitung des Moſtes gefördert und beſchleunigt wird. Sie beſteht aus einem Haſpelbehältniß mit halbzirkelförmigem Boden, der ſo aus einzelnen Stäben gebildet iſt, daß die zwiſchen denſelben befindlichen Spalten gerade nur den Saft und die zerquetſchten Hülſen der Trauben durchlaſſen, die Körner aber zurückbleiben müſſen. Dieſes Behältniß iſt auf einem Rahmen befeſtigt, mittelſt deſſen es nicht nur auf jedes Gefäß leicht aufgeſtellt, ſondern auch ſehr leicht, wie eine Tragbahre, transportirt werden kann. Es faßt ungefähr eine Butte voll Trauben, die der Buttenträger vom Rücken aus hineinſchütten kann. Sowie es damit gefüllt iſt, bewegt ein Arbeiter das Reibholz mittelſt einer ſeitwärts angebrachten Kurbel leicht hin und her, und ſogleich länft der Saft ſammt den zerquetſchten Hülſen aus allen Spalten des Bodens in das darunter ſtehende Geſchirr, und in ganz kurzer Zeit bemerkt man in dem Behältniß nichts mehr als die rein abgebeerten Kämme, die man durch Oeffnen einer an dem Boden angebrachten Klappe mittelſt eines kleinen Stäbchens herausnimmt, und es iſt die erſte Butte rein und ſorgfältig abgebeert, und die Beeren ſind zerquetſcht, ohne daß ſie auch nur von einer Hand, noch viel weniger von einem Fuße berührt worden wären; die Arbeit dabei iſt ſo gering, daß ſie von einem jungen Menſchen, wie man ihn ſonſt etwa zum Treten braucht, ſpielend verrichtet werden kann. (Frauenb. Blätter.)

Weintrauben zwei Jahre lang friſch und in voller Güte zu erhalten.

Reiſende, die den Winter in St. Petersburg zubringen, finden oft Gelegenheit, ſich über die ſchönen friſchen Weintrauben zu wundern, mit denen ſie bewirthet werden. Dieſelben kommen, wie das „Ausland" meldet, von Aſtrahan, und ſind den ganzen Winter hindurch in vortrefflichem Zuſtande, von ſeltener Größe und Wohlgeſchmack in Petersburg

zu haben. Die Aufbewahrung ist sehr einfach. Man schneidet die Trauben ab, ehe dieselben ihre vollkommene Reife erlangt haben, ohne die Beeren nur irgendwie mit den Händen zu berühren, sondert alle nur im entferntesten schadhaften ab, legt nun die Trauben, so daß dieselben sich nicht berühren können, in ungeheure steinerne Töpfe (30 Kannen Inhalts), und füllt die Zwischenräume mit Hirse aus. Eine der Hauptsachen ist nun, den ebenfalls steinernen Deckel des nach obenzu ziemlich eng auslaufenden Topfes so luftdicht als möglich auf den Topf zu schließen. Dies entspricht auf praktische Weise, indem man die Lücken so dicht als möglich mit Glaskitt ausstreicht und zuletzt noch über diese Fuge sehr starkes Papier klebt. Sind diese Erfordernisse gehörig erfüllt, so halten sich die Trauben in den Töpfen, wie Petersburger Kaufleute versichern, länger als zwei Jahre. Der Berichterstatter selbst aß von dergleichen zweijährigen Trauben, deren Beeren viel größer, obgleich länglicher als unsere größten Kirschen waren und ungemein an Süßigkeit gewonnen hatten. Da nun die Entwickelung des Zuckerstoffes in den Beeren so ungemeinen Einfluß auf die Güte eines zu erzeugenden Weines hat, so wurde die Methode des Conservirens der Trauben bereits im Großen auf die Fabrikation des in Petersburg sehr beliebten Champagners von Don (Donska) angewendet, welcher an und für sich unter glühenderen Sonnenstrahlen gewonnen, hierdurch so edlen Charakter annimmt, daß derselbe, aus guten Quellen bezogen, wahrscheinlich dem echten französischen Champagner nur äußerst wenig nachsteht. (Austria.)

Eine sehr einfache und gute Verpackungsart für Weintrauben.

Ein Fäßchen oder eine Kiste von 1 Fuß Höhe wird am Boden mit Papierschnitzeln 1 Zoll hoch belegt, worauf eine Lage Trauben kommt. Jede einzelne dieser Trauben wird in $^1/_2$ Bogen gewöhnliches geleimtes Schreibpapier von etwas großem Format eingewickelt oder eigentlich eingerollt, so daß das an beiden Enden eingebogene Papier eine Art Widerhalt gegen schwachen Druck bildet. Diese kleinen Packete werden dicht neben einander gelegt und bilden so eine

geschlossene Lage. Hierauf kommt wieder eine Partie Papierschnitzeln und dann eine zweite Lage Trauben und so noch weiter zwei Lagen Trauben über einander; der obere Raum wird wieder gut mit Papierschnitzeln gefüllt.

(Hohenh. Wochenbl.)

Aufbewahrung der Trauben in der Türkei.

Zur Aufbewahrung der Trauben bedient man sich in der Türkei, besonders aber in Konstantinopel, folgenden Verfahrens: Man macht 20—30 Fuß tiefe und 8—10 Fuß breite, ziemlich ovale Gruben, und hängt darin die Trauben derart auf, daß sie die Wölbung ausfüllen. Alsdann wirft man brennendes Stroh durch die Oeffnung hinein, in solcher Menge, daß das Feuer einige Zeit fortbrennt und das Loch ganz von Rauch erfüllt ist. Dann wird die Oeffnung gut verschlossen, so daß die Grube überhaupt gegen Luft und Wasser geschützt ist. Wenn man nach Verlauf von 3—4 Monaten die Grube öffnet, so findet man die Trauben sehr gut erhalten, und wenn man die Trauben eine Zeit lang in frisches Wasser legt, so erhalten sie ihre natürliche Frische wieder. (Oesterr. bot. Wochenbl.)

Weintrauben einzumachen.

Man nimmt große, völlig ausgewachsene, aber noch nicht ganz reif gewordene weiße Weintrauben, pflückt die Beeren ab, schneidet sie der Länge nach auf, macht alle Kerne heraus und legt sie dann in klares Wasser. In diesem Wasser läßt man sie etwas aufkochen und thut ein wenig Salz dazu, damit sie ihre grüne Farbe erhält. Haben sie etwas gekocht, so nimmt man sie ab, bedeckt sie mit einem leinenen Tuche, und läßt sie in dem Wasser kalt werden. Hernach nimmt man sie mit einer Schaumkelle heraus und legt sie in fein gestoßenen Zucker; und zwar nimmt man auf 1 Pfund Beeren eben soviel Zucker. Man thut auch soviel Weinbeersaft dazu, daß der Zucker davon schmelzen kann und läßt es zusammen in einem Kessel auf Kohlenfeuer kochen. Ist der Zucker dick genug, so nimmt man die Beeren

mit der Schaumkelle heraus und legt ſie in ein Einmachegläs. Iſt der Zucker aber nicht dick genug, ſo muß er noch allein nachkochen; doch iſt es beſſer, wenn er ſeine gehörige Dicke gleich anfänglich hat.

Man pflückt die Beeren, nimmt auf jedes Pfund derſelben 1¼ Pfund Zucker, thut dieſen mit den Beeren in eine Schüſſel, drückt Weinbeerſaft darauf und läßt es auf Kohlenfeuer kochen. Wenn die Beeren bald aufſpringen wollen, legt man ſie mit einer Schaumkelle in Einmachegläſer. Den Zucker läßt man aber noch einkochen, bis er dick genug iſt; dann muß er abkühlen und endlich gießt man ihn über die Beeren.

Will man reife Weintrauben einmachen, ſo nimmt man Muskatellerwein, pflückt die Beeren ab, macht die Kerne ſauber heraus und legt ſie in gläſerne Schalen. Zu 1 Pfd. Beeren nimmt man 1¼ Pfd. Zucker, den man mit Weinbeerſaft dick einkocht, aber erſt am folgenden Tage auf die Beeren gießt. Dieſe Beeren werden in den Schalen, in welchen ſie eingemacht ſind, auf den Tiſch gegeben.

(Gruner, Monatsgärtner.)

Vermehrung des Weinſtocks mittelſt krautartiger Zweige.

In der Woche nach Pfingſten 1855 fand Oberdick auf einer Reiſe einen Weinſtock, der ihn intereſſirte. Später Rebſtöcke davon zu ſchicken, war weitläufig, und machte er den Verſuch, zwei abgebrochene junge, 8—9 Zoll lange in Gras eingewickelte Loden mitzunehmen. Als er 36 Stunden ſpäter die Triebe zu etwaiger Bewurzelung einſetzen wollte, waren die Blätter doch ſo welk und wollten ſelbſt durch Einſetzen der Triebe in Waſſer ſo wenig wieder friſch werden, daß er ſie lieber ſämmtlich entfernte und die an der Baſis horizontal glatt abgeſchnittenen Triebe nur in einen Blumentopf einſetzte und mit dieſem in einen gewöhnlichen, erſt kürzlich erwärmten, mit Glas bedeckten Ablegerkaſten ſetzte. Sie bewurzelten ſich nach und nach vollkommen und machten bis Ende Auguſt kleine, drei Zoll lange Triebe.

Kann man auch dieser Erfahrung größeren Nutzen nicht beilegen, so bleibt sie doch interessant und kann einmal zur Anbringung oder Vermehrung von Weinstöcken nützlich werden.
(Monatsschr. f. Pomolog.)

Vulcan's Mittel gegen die Traubenkrankheit.

Dieses Mittel soll nicht der Krankheit der Rebe selbst, wohl aber dem Wirken des Schwammes auf den Beeren Einhalt thun. Man löst 1½—2 Pfund Leim in 1 Eimer Wasser auf und taucht dann die Trauben nach vollendeter Blüthe, sobald sich der Schwamm zeigt, hinein. Der Erfinder dieses Mittels, Dr. Vulcan in Ezzan, stellte bereits die verschiedenartigsten Proben damit an. Er überzog ganze und halbe Trauben, einzelne und halbe Beeren mit dem klebrigen Naß, und soweit das Schutzmittel reichte, war die Beere so gesund, voll und schön, wie in den gesegnetsten Jahren, während der Rest, selbst einer und derselben Beere der Fäule erlag. Die Rebe freilich verkümmerte nach wie vor. (Augsb. Allgem. Zeit.)

Galleau's Mittel gegen die Traubenkrankheit.

Galleau, französischer Consul in Portoferrajo auf Elba, früher in Genf, theilt im Journal de Genève ein Mittel gegen die Traubenkrankheit mit, das noch wenig bekannt sein dürfte. Der Weinbauer Lombardi auf Elba hatte bereits vor Jahren die Entdeckung gemacht, daß diejenigen Trauben in seinen Weinbergen, die fast oder ganz auf dem Boden lagen, von der Krankheit verschont geblieben waren, wogegen die höher am Stocke befindlichen derselben gänzlich erlagen. Auf diese Erfahrung gestützt suchte er nun seine Reben möglichst nahe am Boden hinzuziehen, wo er sie mit hölzernen Spangenhaken befestigte. Der Erfolg entsprach völlig seinen Erwartungen, seine Trauben blieben so durchaus von der Krankheit verschont, daß gegenwärtig Lombardi's Methode allgemein auf Elba mit dem besten Erfolge angewendet wird.
(Austria)

Das zu ſtarke Thränen des Weinſtockes zu verhindern.

Es liegt auf der Hand, daß die geſchnittenen Stöcke, wenn ſie zu ſtark thränen, durch zu großen Verluſt von Lebensſäften ſehr geſchwächt werden müſſen. Dies zu verhindern, braucht man nur auf die thränenden Spitzen eine ganze Kartoffel zu ſtecken. Hat die Kartoffel indeß Einſchnitte oder Ritze, ſo bringt der Saft auch dadurch, es müſſen deshalb ganz geſunde Kartoffeln dazu verwendet werden.

Mittel, das Bluten des Weinſtockes zu ſtillen.

Eine zufällige Verwundung des Weinſtockes in einer Jahreszeit, wo der Saft in demſelben circulirt, kann Verblutung veranlaſſen. Dies zu verhindern, vermiſcht man Quark mit ungelöſchtem Kalk und beſtreicht damit die Wunde.

Welchen Boden die verſchiedenen Weinſorten verlangen.

Durchaus Sandboden verlangen der Rießling, der Gut- und Schönedel. Der Muskateller in allen Varietäten dagegen verlangt Lehmboden. Die großen Roſinentrauben verlangen einen guten, nahrhaften Boden. Nur wenn dies genau beobachtet wird, können reichliche und gute Ernten erzielt werden.

Einen alten Weinberg durch Verlegen zu verjüngen.

Durch das Verlegen der Reben, wie dies beſonders in Frankreich ſehr üblich, kann ein alter Weinberg, wenn die Arbeit gut ausgeführt wird, auf eine nicht die Hälfte einer neuen Nebenanlage koſtende Art großentheils verjüngt werden, und dadurch wird bedeutend gewonnen, indem ein ſolcher Weinberg oft ſchon im erſten Jahre einen halben Ertrag giebt, während bei einer Neupflanzung 5—6 Jahre vergehen, ehe er gleichen Ertrag giebt. Es muß dabei, wie folgt, verfahren werden. In dem Jahre vor der Einlegung der Stöcke müſſen dieſelben kurz zurückgeſchnitten werden, damit

sie lange Sprossen treiben; die zum Verlegen nöthigen werden sorgfältig aufgebunden, alle übrigen Austriebe aber kurz ausgebrochen. Wenn der Boden im folgenden Frühling ausgetrocknet ist und der Saft in die Reben zu steigen anfängt, wird der Fuß der Stöcke bis dahin, wo sie senkrecht aufgebogen sind, untergraben und dort die Wurzeln davon abgelöst, das alte Rebholz umgelegt, mit Erde bedeckt und diese festgetreten, die jungen Rebschossen aber in gehöriger Tiefe wagerecht fortgezogen, und da senkrecht aufgebogen, wohin ein Stück zu kommen hat.

(Frauenb. Bl.)

Die geeignete Auswahl der Traubensorten.

Hierüber sagt der als tüchtiger Weinzüchter bekannte Rubens ganz richtig: Bevor man Weinstöcke an Häusern oder in Gärten anpflanzt, muß es entschieden sein, ob die Trauben bloß als Obst genossen oder zur Weinbereitung benutzt werden sollen, indem dadurch die Auswahl der Sorten wesentlich bedingt wird. Will man die Trauben als Obst genießen, so pflanze man auf die sonnigste Seite den Muskat-Gutedel oder einige Muskatellersorten. Für die östlichen und westlichen Seiten nehme man die frühreifendsten Sorten, z. B. den frühen Kläpner, den rothen Gutedel, den frühen oder Diamant-Gutedel, den geschlitztblättrigen Gutedel u. a. m. Für Landleute in der Nähe von Städten sind solche Trauben am besten, die früh reifen und ein einladendes Aussehen haben. Hierzu gehören die Jakobstraube, der frühe Gutedel und die Seidentraube.

Später reifende Sorten können zwar auch zum Verkaufe angepflanzt werden, bringen aber nicht so viel ein, indem sie später nicht mehr so gut bezahlt werden. Eine Ausnahme macht der Krachgutedel, der durch die Menge schöner, großer Früchte das wieder einbringt, was die Trauben später auf dem Markte kosten mögen.

Will man die Trauben bloß oder vorzugsweise zu Wein benutzen, so wählt man nur schwarze Trauben, die rothen Wein geben, oder weiße, die weißen Wein geben. An der sonnigsten Stelle pflanzt man den rothen Traminer, und an

der minder sonnigen den Krach-Gutedel und den weißen Gutedel. Sollen bedeutende Flächen an Häusern, Scheunen u. s. w. mit einem einzigen Rebstocke bekleidet werden, so ist keine Sorte besser dazu geeignet, als der Gänsfüßler, der sich durch seinen schönen Wuchs, seine außerordentliche Tragbarkeit, so wie durch die Schönheit der Trauben gleich sehr empfiehlt. Keine Rebsorte erlangt eine solche Ausdehnung wie diese, denn mit leichter Mühe bekleidet man mit einem einzigen Stocke die ganze Länge eines Hauses, den ganzen Giebel einer Scheune. Die schwarze, sehr schön sich ausnehmende Traube giebt einen rothen Wein, der zwar von keiner sehr edlen Beschaffenheit ist, sich aber zum Hausverbrauch gut eignet, indem er sich lange im Fasse erhält und bis zuletzt rein abgezapft werden kann.

Mehrjährig erprobtes Verfahren, die Weinstöcke vor dem Erfrieren zu schützen.

In den Frauenb. Blättern wurden von einem alten Praktiker folgende Bemerkungen veröffentlicht. Er sagt:

1) Ich beschnitt die Weinstöcke im Herbst gleich so, daß sie im Frühjahr nicht mehr des Beschneidens bedurften, band sie wie Faschinen zusammen, legte sie an der Mauer oder am Hause hernieder, und bedeckte sie ungefähr ½′ tief mit reiner Erde, niemals aber mit Dünger, worunter die Mäuse gern nisten und nicht selten dann dabei auch die Reben zer- oder gar abnagen. Das Beschneiden im Herbste und diese Art Schutz gegen Frost erprobte sich mir als besonderes Mittel, recht viele, große und saftige Trauben zu ziehen.

2) An Plätzen, wo der Raum mangelt, die Reben auf diese Art im Winter in Schutz und Ruhe zu legen, beschnitt ich meine Stöcke ebenfalls im Herbste, aber nur die äußerst schwachen Reben; große Wunden belegte ich mit Pelzwachs, band sie dann wieder wie Faschinen, umgab sie aber mit einer Masse Roggenstroh, so dick ungefähr wie ein Gypsfäßlein, und siehe, meine Reben waren sogar im strengsten Winter gerettet, während ringsherum und in weiter Gegend fast Alles, selbst die eingestrohten Weinstöcke erfroren.

3) Bei oben erwähnter Anlage der Weinstöcke unter der Erde ist noch zu bemerken: daß solche, sobald das Laub

abfällt, beschnitten und zusammengebunden, dann, so lange noch die Erde offen ist, bloß auf den Boden hingelegt und erst bei zu fürchtender Zuwinterung mit Erde bedeckt werden. Ebenso werden solche auch im Frühjahr, wenn kein Hauptfrost mehr zu fürchten, aus der Erde genommen, aber noch auf den Boden hingelegt und nöthigenfalls gegen Kälte mit Stroh oder Laub bedeckt. Wohl zu merken ist, daß bei dieser Unterlegung in die Erde im Winter auch der ganze Raum von der Wurzel aus mit Erde bedeckt werden muß, weil sonst die Reben grün bleiben und der Wurzelstamm doch erfrieren würde.

Die naturgemäßeste, billigste und bequemste Düngung des Weinstocks.

Die Theorie lehrt, daß jede Pflanze aus dem Boden die für sie erforderlichen Stoffe auszieht und in sich aufnimmt, daß Abschnitte dieser Pflanzen oder die ganze Pflanze selbst nothwendigerweise auch als bester Dünger für ihre eigene Gattung wieder anzuwenden sein muß, natürlich ehe sie noch abgestorben ist. So hat, auf diesen Erfahrungssatz gestützt, die Praxis auch wirklich bestätigt, daß bei Weinstöcken kein anderer Dünger mit so gutem Erfolg angewendet wird, als die abgeschnittenen Ranken der Stöcke selbst. Es werden dieselben ganz klein geschnitten oder gehackt, oder gestampft und wie anderer Dünger an den Wurzeln der Stöcke frisch untergegraben. Welcher außerordentliche Vortheil und Gewinn aber durch dieses einfache Verfahren erzielt wird, liegt zu sehr auf der Hand, als daß es noch eines Wortes bedürfe.

Die Unfruchtbarkeit der Weinstöcke zu beseitigen.

Entweder stehen die Stöcke zu fett und treiben zu sehr in den obern Theil der Reben, oder aber die Stöcke wurden aus Mutterstöcken erzogen, die selbst unfruchtbar sind, oder die zu jung und noch nie Früchte trugen. Man beseitigt diese Uebelstände dadurch, daß man die Stöcke bei ihrer

Verjüngung nicht düngt und mit dem Schnitte derselben sich nicht beeilt, und erst dann denselben vornimmt, bis ein Anschwellen der Rebaugen bemerkbar ist.

Beitrag zur Verbesserung der Weine.

Vom Prof. Artus.

Es betrifft diese Verbesserung den richtigen Zeitpunkt, den sogenannten Federwein zum ersten Male vor dem sogenannten Lager (Hefe) abzuziehen und auf anderweite Fässer zur fernern Veredlung zu bringen und lagern zu lassen. Dies geschieht leider sehr häufig, wenigstens bei uns und in der nächsten Umgebung, um ja den alten Schlendrian beizubehalten, meistens Ende Januar, oft auch im Februar, ja selbst sogar erst im Monat März, wodurch der Wein selbst bei Befolgung höchster Akuratesse einen fatalen Erd- oder sogenannten Modergeschmack annimmt, welcher später und selbst nach längerem Lagern sich nicht oder nur sehr unvollkommen wieder entfernen läßt, und darin ist namentlich bei uns der Hauptgrund der schlechten Beschaffenheit des Weines zu finden, wodurch unsere Weine bei Feinschmeckern in Mißcredit gerathen sind.

Müssen wir ja schon in dem Ferment (Gährungspilze) bei der Weinbereitung einen wichtigen Bestandtheil erblicken, welcher bei der Verwandlung des Traubenzuckers eine Rolle übernimmt, so ist doch andererseits das Ferment, nachdem es bei der Hauptgährung des Mostes seine Funktionen verrichtet, gerade als der größte Feind der Weine zu betrachten, wenn es längere Zeit mit dem Weine im Kontakt bleibt, da das Ferment unter die leicht zersetzbaren Stoffe gehört und deshalb auch diese Eigenschaft auf andere Körper übertragen kann, mit denen es in Berührung ist, und daher erklärt es sich, wie, wenn die jungen Weine nicht zeitig genug von der Hefe abgenommen werden, sie einen unangenehmen Geschmack und Geruch erhalten, ja nicht selten ganz verderben; deshalb empfehle ich, den Wein zum ersten Male anfangs December abzuziehen, und denselben nicht, wie es gewöhnlich geschieht, auf geschwefelte Fässer zu bringen, sondern statt des Schwefels die Fässer mit Alkohol einzubrennen; d. h.

man bringe etwa auf ein Eimerfaß, nachdem es vorher gehörig mit Waſſer ausgebrüht und ſonſt gut gereinigt war, ¼ Pfund 85procentigen Alkohol, und nachdem die Oeffnungen des Faſſes durch Spunde gehörig verſchloſſen worden, wird das Faß hinlänglich bewegt, ſo daß die inneren Wände deſſelben von allen Seiten her mit dem Alkohol gehörig benetzt werden, worauf die Spunde geöffnet, der Alkohol angezündet wird und man denſelben abbrennen läßt. Auf dieſe Weiſe werden alle Nebengerüche im Faſſe entfernt, zugleich aber findet innerhalb eine leiſe Verkohlung der Dauben der Fäſſer ſtatt, es bildet ſich demnächſt Kohle, welche ſich durch höchſt merkwürdige Eigenſchaften auszeichnet, indem ſie 1) die Eigenſchaft beſitzt, aus Flüſſigkeiten aufgelöſte Körper auszuſcheiden, und 2) wegen ihrer Poroſität das Vermögen beſitzt, Gasarten aufzunehmen, und ſo erklärt es ſich, wie, wenn ein junger Wein auf ſolche vorbereitete Fäſſer gegeben wird, derſelbe ſchneller geklärt wird und ſelbſt auch von dem eigenthümlichen Hefengeruche und Modergeſchmacke, oder, wie man hier zu ſagen pflegt, „Erdgeſchmacke" befreit wird.

Durch die Berührung des Moſtes mit den Fäſſern, welche in der Regel von Eichenholze angefertigt ſind, wird immer, wenn auch, mit dem Kunſtausdruck zu ſprechen, die Fäſſer bis zur Weingrüne vorbereitet ſind, etwas Gerbſäure aufgelöſt, welche jedoch, namentlich bei Gegenwart von Ferment, nach und nach, und insbeſondere bei Abſchluß der Luft, in Humusſäure verändert wird.

Zwei Vergleichungsweiſe im Jahr 1855 angeſtellte Verſuche beſtätigten dieſe meine oben ausgeſprochene Anſicht auf eine überraſchende Weiſe.

Es wurde nämlich 1 Eimer Weinmoſt, der nach der Gall'ſchen Methode mit einer entſprechenden Menge Zucker und Waſſer vermiſcht und der Gährung überlaſſen, Anfangs December ſchon von den Hefen vorſichtig abgenommen und auf ein ſo vorbereitetes Faß gegeben, bis Anfangs Februar liegen gelaſſen und abermals auf ein friſches vorbereitetes Faß abgezogen, und ſchon gegen Mitte Juli 1856, alſo des darauf folgenden Jahres, hatte ich die Freude, mehrere meiner Bekannten den Wein vorzuſetzen, welcher ſich nicht allein an Glanz, ſondern durch angenehmen Geſchmack ſo vortheilhaft auszeichnete, als ob er ſchon mehrere Jahre auf dem Lager gelegen hätte.

Ein anderer halber Eimer, gleichfalls auf die Gall'sche Methode vorbereitet, wurde auch der Gährung überlassen und wieder wie oben behandelt. Auch dieser Wein wurde gleichzeitig mit dem obigen versucht, allein dieser erschien nicht hell und zeigte den schon erwähnten erdigen Geschmack, so daß ich hiernach die Ueberzeugung gewinnen mußte, daß ein baldiges Abziehen von dem Ferment als eine wesentliche Bedingung theils zur Veredlung, theils zur schnellern Reife anzunehmen ist, und sehe schon deshalb mich genöthigt, diesen Gegenstand um so mehr zur öffentlichen und weitern Kenntniß zu bringen, als durch Mittheilung dessen auch von Anderen ähnliche Resultate erzielt werden.

(Deutsche Gewerbezeitung, 1857, S. 407.)

Beschreibung vorzüglicher Traubensorten.

(Nach Kolb.)

a. Weiße und gelbe.

Der weiße Burgunder ist eine sehr fruchtbare, süße, nicht genug zu empfehlende Traubensorte, welche sehr früh reift und mit jedem Boden fürlieb nimmt. — Die Basilikumtraube ist eine äußerst delicate weiße Muscattraube mit geschlitzten Blättern, früh reifend, sehr süß und aus diesen Gründen sehr empfehlenswerth. — Die Muskat-Gutedel ist eine der schönsten Tafeltrauben. — Die Riesentraube wird bei voller Ausbildung 4—5 Fuß lang, verlangt aber eine sonnige Lage. — Der römische Muskateller ist eine der vorzüglichsten und prachtvollsten Sorten. — Der weiße Alicant (auch frühe Lahntraube) ist eine der frühesten Sorten und in jeder Beziehung empfehlenswerth, muß aber eine geschützte Lage haben. — Die Magdalenentraube ist eine frühe, weiße, sehr gute Tafeltraube. — Der Malvasier ist eine äußerst delicate, große weiße gewürzhafte Tafeltraube, welche nicht genug empfohlen werden kann. — Die edle Muskattraube ist eine neue weiße frühreifende, sehr süße Traube, welche an Feinheit des Geschmacks alle andern Muskatellersorten übertrifft, daher sehr zu empfehlen. — Der Burgunder (auch weißer Klävner) empfiehlt sich besonders für Weinberge. —

Der Muskat-Damascener (alexandrinischer Muskateller), eine der schönsten Tafeltrauben, verlangt gute Lage und guten Boden.

b. Graue und rothe.

Die Beeren des Königs-Gutedels erscheinen gleich nach der Blüthe roth. — Der Malvasier (auch rothe Babotraube) ist eine der frühesten und prachtvollsten rothen Tafeltrauben. — Die Rosentraube ist wegen ihrer außerordentlichen Fruchtbarkeit und ihres herrlichen Geschmacks besonders zu empfehlen. — Der Trollinger (auch Perlrose und Paradeur genannt) ist die größte der rothen Trauben.

c. Blaue und schwarze.

Der blaue Gutedel von Windsor ist sehr zu empfehlen. — Die schwarze Ischiatraube soll drei Ernten geben. — Der schwarze Blousart empfiehlt sich wegen seiner Tragbarkeit und der schönen Trauben. — Die blaue Hartwegstraube paßt vorzüglich für Weinberge. — Der blaue Hoffmanns-Malvasier ist eine neue, große, schöne, schwarze, kräftige und wohlschmeckende Traube, welche allgemein zu empfehlen ist. — Der blaue Klävner thut sich durch Tragbarkeit sehr hervor. — Der blaue Damascener (auch Mohrendütte) ist eine der prachtvollsten Tafeltrauben. — Der blaue Reischling ist außerordentlich tragbar. — Die blaue Jakobstraube (auch Magyartraube) reift im Juli. — Das schwarze Möhrchen reift im Anfang August. — Der schwarze Muskat-Gutedel ist eine ausgezeichnete Tafeltraube, muß aber einen guten Standort und guten Boden haben. — Der blaue Gutedel ist als Tafeltraube sehr zu empfehlen. — Der blaue Arramont ist als Tafeltraube sehr zu empfehlen. — Der große Burgunder kann wohl als die größte der blauen Traubensorten erachtet werden. — Der blaue Wildbacher ist eine eigenthümliche Rebsorte aus Steiermark, die wegen ihrer außerordentlichen Tragbarkeit sehr empfohlen werden kann. — Der blaue Muskateller ist der frühreifendste unter den Muskatellersorten. — Der

violette Muscateller muß eine geschützte Lage haben. — Der schwarze Muskateller ist als Tafeltraube sehr zu empfehlen. — Der zweifarbige Morillon (Morillon panache) empfiehlt sich wegen der schönen bunten Trauben. — Der blaue Gänsefüßler ist eine für ökonomische Zwecke sehr zu empfehlende Rebsorte, indem sie außerordentlich tragbar ist. In L. v. Babo und Metzger's Traubensammlung werden von dieser Sorte Stöcke erwähnt, wovon einer 4—5 Ohm Wein gegeben. Doch kann diese Sorte nur an hohe Giebelwände und Lauben empfohlen werden, wo sie sehr schöne und große Trauben in Menge trägt. — Die Traube der schwarzen Luigiano ist sehr haltbar.

d. Die amerikanischen Traubensorten

zeichnen sich vor allen andern dadurch aus, daß sie einen eigenthümlich gewürzhaften Geschmack besitzen, einen außerordentlich starken und wilden Holzwuchs mit sehr großen unten stark filzigen Blättern haben und dabei alle sehr fruchtbar sind. Für Lauben und hohe Wände sind dieselben besonders zu empfehlen, da sie im Winter nicht leicht erfrieren.

Alle vorstehend genannten Traubensorten sind in Kolbe's Weingarten und Rebenschule in Erfurt in gut bewurzelten Exemplaren zu haben.

Neue Art in Töpfen Wein zu treiben und denselben in Einem Jahre zum Tragen zu bringen.

Ende März oder Anfang April schneidet man von reifem, vorjährigem Holze die schönsten Augen aus, legt sie einzeln in Töpfe und treibt sie in einem Mistbeet an. Man kann zur Sicherheit auch mehrere Augen in den Topf legen, zieht aber später die übrigen heraus. Der junge Trieb wird nach und nach an die Luft gewöhnt, den ganzen Sommer aber, bis Monat September unter Glas gehalten; dann stellt man die Töpfe ins Freie, damit das Holz gehörig reif werde. Im Monat December beginnt man mit dem Treiben und wird im Mai die Freude haben, an jedem Stocke

2, 4—6 Trauben reif zu sehen. Bei gehöriger Pflege werden die Triebe 6—10 Fuß lang; vor dem Treiben werden sie in nahrhafte Erde gepflanzt und der Trieb bis auf ungefähr 4/5 zurückgeschnitten.

(Frauend. Blätter.)

Die Cultur der Weinstöcke in Zimmern und in Töpfen.

Für kalte Gegenden ist die Erziehung des Weinstockes in Töpfen sehr zu empfehlen, da ohne große Mühe ein Dutzend Töpfe mit verschiedenen Weinsorten bepflanzt, überwintert werden können. Die Behandlung derselben ist leicht und besteht in Folgendem:

Man nimmt im Frühlinge, wenn man in dem Boden arbeiten kann, jedenfalls wenn der Weinstock thränt, unglasirte Töpfe von 12 Zoll Höhe und oben 10 Zoll, unten 9 Zoll Weite, die am Boden mit einem runden, 2 Zoll weiten Loche versehen sind, steckt durch dieses Loch eine (am besten nahe an der Erde befindliche oder genügend herabgezogene) ein- oder zweijährige Rebe von einer nicht zu stark ins Holz treibenden Weinsorte, z. B. einer Burgunderart, Müllertraube, frühem Möhrlein, Traminer, Rießling ꝛc., richtet den Topf so, daß der Knoten zwischen dem alten und jungen Holze etwas über den Boden des Topfes und zwei gesunde Augen ungefähr in die Mitte desselben zu stehen kommen, aus welchen, wie auch am Knoten die Wurzeln sich bilden, umbindet ihn unter diesen, nahe am Loche, innerhalb des Topfes mit einem schmalen, wollenen Lappen, füllt dann den Topf mit guter Erde an und stellt ihn entweder bis an den Rand, oder zur Hälfte in die Erde aufrecht, oder auch auf die Erde, häufelt die Erde um ihn herum etwas an und legt zum Schutz gegen Austrocknung durch Luft und Sonne einige Steine oder Brettchen darüber. Die oben hervorstehende Rebe wird darauf 2 oder 3 Augen zurückgeschnitten; alle Augen und Triebe, die vom Boden des Topfes an bis an den alten Weinstock stehen, werden dann auch ausgebrochen. Bei trockener Witterung wird die Erde im Topfe, um die Wurzelbildung zu befördern, fleißig begossen.

Befände sich die Rebe, welche den Ableger bilden soll, an einem Spalier am Hause ꝛc. und stände zu hoch, als daß sie zur Erde niedergebogen werden könnte, so wird, wenn es erforderlich ist, ein Pfahl unter dem Topfe eingeschlagen, auf welchem dieser ruhen kann; der Topf wird alsdann mit einer zähen Weide oder einem Bindfaden an die Latte gebunden und ein Klötzchen am untersten Theile desselben zwischen ihn und die Latte gesteckt, damit der Topf gerade zu stehen komme.

Um das Loch im Topfe ohne Beschädigung desselben zu erweitern, setze man diesen umgekehrt auf ein Stück Holz und haue mit der Spitze eines Hammers von außen, auf der dünnsten Stelle des Bodens, vorsichtig das Loch aus. Um dasselbe können später zum besseren Abzuge des Wassers einige kleine Scherben gelegt werden. Zur schnelleren Wurzelbildung ꝛc. ist es sehr gut, wenn man dicht am Knoten einen schmalen Rindenausschnitt rings um denselben herum macht und in diesen mäßig fest, einen geglühten Eisendraht windet. Dieses hat zur Folge, daß sich oberhalb des Schnittes ein Kopf bildet, aus dem die Wurzeln büschelförmig hervortreten, die bei späteren Verpflanzungen wesentlichen Nutzen gewähren.

Der leere Raum des Topfes wird mit guter Erde, und mit etwas Lohe um die Rebe herum angefüllt, diese mit Moos bedeckt, angefeuchtet und dann während des Sommers durch Begießen feucht erhalten. Je größer die Hitze und je wärmer die Luft im Laufe des Sommers ist, desto schneller und üppiger wachsen bei übrigens guter Behandlung die neuen Wurzeln, die sich über und unter dem Ringelschnitte häufig hervordrängen, heran.

Im August sind die Töpfe meist schon voller Wurzeln, so daß die neu gebildeten Stöcke später, sobald die Weintrauben, die man zur Belohnung in den Kauf erhält, reif sind, ohne Weiteres abgenommen werden können.

Dieses geschieht am besten nach und nach. Hat man sich durch das kräftige Wachsthum der Reben, durch das Wegnehmen einiger Erde ꝛc. von der erfolgten Bewurzelung überzeugt, so wird unter dem Topfe von Zeit zu Zeit, etwa von 8 zu 8 Tagen, immer etwas tiefer in die Rebe eingeschnitten, bis sie endlich nur noch wenig mit der alten Rebe zusammenhängt. Wenn der Ableger sich nun nach und nach

an seine eigene Ernährung gewöhnt hat, wird auch der letzte noch übrige Theil vollends durchgeschnitten und der Topf sammt den losgebundenen und zurückgeschnittenen Reben, abgenommen. Er wird hierauf entweder in ein frostfreies Zimmer oder in einen etwas trocknen Keller gestellt.

Will man den Weinstock zum Treiben für den nächsten Winter aufbewahren, so läßt man ihn einige Wochen an einem kühlen und trocknen Orte im Hause abtrocknen. Anfangs December bereitet man den Ableger zum Treiben, nimmt die obere Erde bis auf die Wurzeln, jedoch ohne Verletzung derselben, weg, giebt ihm neue gute Erde, beschneidet ihn auf 3—4, oder wenn es eine stark treibende Sorte ist, 5 Augen zurück und stellt ihn in ein warmes Zimmer an das Fenster, oder wenn man Vorfenster hat, zwischen dieselben, wo möglich an einen Ort, der wenigstens 1 oder 2 Stunden des Tages Sonne hat. Bis die Knospen austreiben, kommt es auf den Grad der Wärme nicht so genau an, später aber ist beständig 12° R. die beste Temperatur. Wenn dieser Grad von Wärme und Feuchtigkeit unterhalten wird, so kann man bei Frühsorten schon zu Anfang Juni zeitige Trauben haben. Vor und während der Blüthe ist besonders Behutsamkeit nöthig in Hinsicht der Wärme; auch sind ihm Bewegung, Erschütterung, Zugluft, Staub und Nässe alsdann nachtheilig.

Ein Nebenzimmer, das von einem geheizten Zimmer die Wärme erhalten kann, Sonne hat und bis zu 12° R. erwärmt werden kann, ist für solche Stöcke am zuträglichsten. Man begießt sie oft, jedoch nicht zu stark und nur so, daß die Erde etwas feucht ist. Zur Zeit, wenn die Beeren herangewachsen, vorzüglich wenn sie sich der Zeitigung nahen, ist ihnen der Wasserdunst überaus zuträglich und für Geschmack und Größe sehr ersprießlich.

Zu diesem Zwecke kann man öfters hei es Wasser in einem flachen Gefäße in eine Ecke des Zimmers stellen, damit der Dunst nicht warm, sondern etwas abgekühlt an die Stöcke komme.

Nachdem ein solcher, im Winter getriebener Stock seine Früchte geliefert hat, kann er zur vollkommenen Zeitigung seines Holzes mit dem Erdballen in den Garten oder an eine Spaliermauer versetzt werden. Er läßt sich zwar im nächsten Winter wieder zum Treiben anwenden, indeß ist es zu seiner

Erholung und Verstärkung besser, wenn man für den nächsten einen andern wählt und ihn ein Jahr ruhen läßt, damit er neue Fruchttriebe ansetzt.

Von England aus wird neuerdings zur Erziehung des Weinstockes in Töpfen sehr die Methode des Rundlegens empfohlen, welche darin besteht, daß man einen langen Schößling vom Weinstocke nimmt, ihm alle Augen bis auf einige wenige am obersten Ende wegschneidet und denselben von unten an 6—8 Mal an der inneren Seite eines 12—14 Zoll im Durchmesser haltenden Topfes herumlegt.

Der Schößling kann eine Länge von 6—24 Fuß haben und bis auf 3 oder 4 Fuß am obersten Ende aus altem Holze bestehen. Am äußersten Ende, an welchem sich Früchte erzeugen sollen, läßt man in einer Länge von 2—3 Fuß aus der Erde hervorstehen, bindet es um 1 oder 2 Stäbe und hüllt es ganz und gar in Moos ein, das so lange beständig feucht erhalten werden muß, bis sich die Trauben entwickelt haben.

Man sorgt dann für eine möglichst gleichförmige Temperatur, in solcher Art, daß die Augen nicht eher austreiben, als bis sich die jungen Wurzeln gebildet haben; daher häufiges Luftgeben in den ersten Wochen nicht versäumt werden darf. Wenn man bei der Untersuchung der Stöcke die Bildung junger Wurzelfasern wahrnimmt, die Knospen im Begriffe sind, aufzubrechen, und die neuen Triebe zusehends wachsen, kann man die Temperatur stufenweise erhöhen, und zwar von 6 bis 12° R., doch darf sie letztere nicht übersteigen. Das Einkürzen der Triebe und der Ableiter geschieht nach den bekannten Regeln. Jeder dieser Weinstöcke bringt an 3—20 und mehr Triebe hervor. Nachdem dieselben getragen haben, werden sie entweder ins freie Land gesetzt, oder, wenn man eine zweite Ernte von ihnen zu erhalten beabsichtigt, aus den Töpfen genommen, von aller Erde befreit, alle Wurzeln dicht am Stamme weggeschnitten und dieselben dann wie früher gepflanzt. — Wenn dieses Geschäft im Winter vorgenommen worden ist, geben die Stöcke in der folgenden Jahreszeit eine bessere Ernte, als wenn man ihnen den Wurzelballen gelassen und sie in größere Töpfe oder Kasten verpflanzt hätte.

Noch ist wesentlich bei dieser Methode des Rundlegens zu bemerken, daß der darnach behandelte Stock gut mit flüs-

sigem Dünger versorgt werde, sei es durch Bewässerung von oben, oder durch einen Untersatz von unten.

Die Vortheile, welche die Methode des Rundlegens gewährt, bestehen vorzüglich darin, daß sich in einer sehr geringen Menge von Erde eine außerordentlich große Menge Saugewurzeln erzeugen, die allerdings die Erde sehr erschöpfen würden, wenn man nicht durch den flüssigen Dünger zu Hülfe käme. Das Wegschneiden dieser Saugewurzeln, wenn sie zu lang geworden, geschieht blos, um sie in einem beschränkten Raume zu erhalten.

(Percy, Receptlex.)

Zweckmäßige Obstweinbereitung.

Um einen guten und haltbaren Obstwein zu verfertigen, muß

1) das Obst, je nach seiner besonderen Natur und Beschaffenheit die gehörige vollendete Ausbildung und Reife am Baume, sondern aber auch noch die erforderliche Nachreife durch Liegen an einem geschützten, jedoch dem frischen Luftzutritte zugänglichen, aber auch, wie sich von selbst versteht, gegen Frost geschützten Ort erlangt haben, wozu in der Regel 3—4 oder 5 Wochen erforderlich sind; nichts desto weniger aber können auch, wie erwiesen, über diese Zeit hinaus in manchen Fällen die Aepfel nicht nur länger aufbewahrt und gut bleiben, sondern selbst sich noch dabei verbessern, indem das Obst auf dem Lager seine vollendete Ausbildung und die weinige Süße erhält.

2) Mit Ausschluß der Süßäpfel sind die saftreichsten aller veredelten Obstsorten die besten. Doch nicht sie allein geben, wie man wohl meinen sollte, den besten Obstwein, sondern dieser wird erhalten durch eine Beimischung von halb veredelten (aus Kernen erzogenen) oder auch von wilden, sogenannten Holzäpfeln, im Verhältniß, daß auf zwei Theile edles, ein Theil Kernobst, oder auch $2\frac{1}{2}$ Theile des ersteren, $\frac{1}{2}$ Theil des letzteren genommen wird. In Ermanglung dieser letzteren Obstsorten kann man auch einen Zusatz von Schlehen anwenden, und zwar in einem solchen Verhältnisse, daß auf circa 2 Kasseller Viertel (= 5 Scheffel, $12\frac{1}{2}$ Metzen preußisch) edler Aepfel, ungefähr 2—$2\frac{1}{2}$ Kas-

seler Metzen (= 5 1/6 = 7 1/4 Metzen preußisch) Schlehen kommen. Die Schlehen sind aber dann erst brauchbar, wenn sie einige Nachreife durch Frost erhalten haben. Man muß daher eine zureichende Menge Aepfel bis dahin aufsparen, um sie alsdann zu keltern, wenn die Schlehen brauchbar geworden sind. Ist das geschehen, so füllt man den Most auf ein Faß und giebt so viel von den Steinen gequetschten, aber nicht ausgepreßten Schlehen hinzu, daß es eine concentrirte (dickliche) Mischung wird. Nachdem diese vergohren, bringt man davon so viel im Verhältniß zu dem bereits ebenfalls vergohrenen Apfelwein, als das oben angegebene beträgt, wobei nur noch zu bemerken ist, daß circa 2 Kasseler Viertel Aepfel in der Regel ein Ohm Cider geben. — Es können die Schlehen aber auch, in einem Backofen getrocknet und dann gröblich mit den Steinen zerstoßen, dem gährenden Moste zugesetzt werden.

3) Zu jeder Ohm Apfelwein wird 1/4 Maß (1—1 1/2 Schoppen) Weingeist (Spiritus vini rectificatus) und 4—5 Maß Wasser gethan. — Den Weingeist schüttet man in das Faß, ehe der Most eingefüllt wird, das Wasser aber kann bei dem Keltern der Aepfel hinzugegeben werden, indem dadurch das Auspressen derselben erleichtert wird. Wenn man Gelegenheit hat, Weinhefe zu bekommen, so ist es wohlgethan, den Most darauf zu legen, und ebenso während der Gährung eine kleine, heberförmig gebogene, in dem Spunde des Fasses befestigte Röhre folgendermaßen in Anwendung zu bringen.

Die Röhre wird in einen 5—6 Zoll hohen ausgehöhlten Spund fest eingesteckt und nöthigen Falls mit Thon dicht verschmiert. Der außerhalb des Fasses befindliche Schenkel wird mit seinem Endtheil im Wasser versenkt, womit ein auf dem Fasse stehender Kübel oder Gefäß angefüllt ist. Diese Röhre hat den Zweck, daß der Zutritt der äußern Luft zu dem gährenden Most abgehalten und dadurch die Bildung von Säure, der so leichte Uebergang der weinigen in die saure Gährung verhütet wird. Das Abstechen und Umfüllen des Weines auf andere Fässer kann nach beendigter Hauptgährung vorgenommen werden; es geschieht am besten gegen das Frühjahr hin.

I. Behandlung der Fässer.

Die Fässer, worin der Obstwein gethan und weiter aufbewahrt werden soll, müssen recht rein sein; überhaupt gar keinen fremdartigen Geruch haben, sie dürfen vor allen Dingen nicht mulfrig, nicht schimmlig riechen, indem der Obstwein leichter als andere Flüssigkeiten Geruch annimmt, und wenn es ein unzusagender ist, dadurch an Werth verliert. Wein- oder Branntweinfässer, sogenannte Weingrüne, eignen sich vorzüglich, die letztern insbesondere, wenn man sie vor dem Gebrauch mit Wasser, worin einige Hände voll Wachholderbeeren abgekocht worden sind, ausbrüht. Neue Fässer müssen erst von Lohe befreit werden. Man füllt sie zu dem Ende mit frischem Wasser an, läßt dieses, nachdem es 8—14 Tage darin geblieben, ab, und brüht sodann das Faß mit kochendem Wasser aus; nach 24 Stunden wird auch dieses abgelassen, das Faß mit etwas kochendem Obstwein ausgeschwenkt und mit Schwefel eingebrannt.

II. Das Keltern.

Die Aepfel werden in der oben angegebenen Vermischung (mit Ausnahme der Schlehen) auf übliche Weise gemahlen oder zerstampft, der Obstwein darauf in Bütten gebracht und einige Zeit, wenigstens über Nacht, darin ruhig stehen gelassen oder auch bald darauf einige Male umgestochen, wodurch er eine bessere, nämlich eine ziemlich gleichmäßige rothbraune Farbe annimmt. Sobald dies geschieht, wird die Masse ausgepreßt. — Sollten die Aepfel, was durch längeres Liegen leicht entsteht, sich nicht gut keltern, so legt man Strohbündel zwischen den Brei, wodurch das Keltern sehr erleichtert wird, und setzt, je nachdem etwa die Aepfel mehr oder minder saftreich, oder der Saft sehr schleimig ist, in dem oben bemerkten Verhältnisse Wasser hinzu.

Bei dem ganzen Geschäfte muß man sich der größten Reinlichkeit befleißigen. Alle im Gebrauche befindlichen Gefäße müssen vollkommen rein sein und daher auch die Kelter, bevor der Obstwein eingefüllt wird, sorgfältigst ausgewaschen werden. Auch bediene man sich beim Keltern keiner metal-

lenen, am allerwenigsten aber eiserner Gefäße und Geräthschaften, sondern wende dabei nur reine hölzerne Schaufeln, Eimer u. s. w. an.

III. Die Gährung.

Die richtige Leitung der Gährung ist eine Hauptbedingung bei Erzeugung des Obstweines, gerade so, wie bei den verschiedenen Beeren. Dieselbe hat drei Stadien: das weinige, das saure und zuletzt das faule. Würde man den Most sich selbst überlassen und nach Vollendung der süßen oder weinigen Gährung nicht bei dem weiteren Verlauf des Gährungsprocesses hemmend einwirken, so würde alsbald die Essigbildung und hierauf die Fäulniß eintreten. Diese Uebergänge sind bei der gewöhnlichen Gährungsart, der sogenannten Obergährung, schwierig zu vermeiden. Der weinige Gährungsprozeß überstürzt sich dabei leicht, er verlauft zu schnell und ungestüm, es wird nicht aller Zuckerstoff zersetzt und eben deshalb auch nicht soviel Geist erzeugt, als wenn die größtmöglichste Menge des in dem Moste vorhandenen Zuckers dazu verwendet ist. Ein an Alkohol (Weingeist) armer Wein aber ist an sich auch sehr geneigt, sauer zu werden. Dem Allem kommt man auf das beste zuvor, wenn man statt der Obergähre die Untergähre zu bewirken sucht. Das geschieht auf folgende Weise: In die auf die oben angegebene Art zugerichteten Fässer wird der von der Kelter ablaufende Most sogleich eingefüllt, vorher aber in dieselben nachstehende Ingredienzen in dem Verhältnisse gebracht, daß auf jede Ohm Saft 8 Loth frisches gelbes Senfmehl und 1 Schoppen gereinigter Weingeist in das Faß gethan und dann dasselbe, bis auf einige Zoll leer bleibenden Raum mit dem Most angefüllt wird. Das Spundloch wird blos vermittelst des verkehrt darauf gestellten Spundes verschlossen. Noch besser aber ist es, sich dabei des oben erwähnten kleinen Röhrenapparates zu bedienen.

Auf diese Weise behandelt, kommt der Most in eine ruhige, stille Gährung, wobei der Zuckerstoff nur langsam, aber nach und nach vollständig zersetzt und dabei die damit im Verhältniß stehende Menge Alkohol erzeugt, sohin ein geistiger, haltbarer und wohlschmeckender Wein gewonnen wird. Hat nun die solchergestalt eingeleitete Gährung 14

Tage bis 3 Wochen gedauert, so hört man am Spundloche nur noch ein schwaches Geräusch. Sobald dies der Fall ist, füllt man das Faß mit ähnlich gegohrenem Wein voll; gährt alsdann derselbe noch fort und stößt einen neuen Schaum aus, so setzt man den Spund immer noch verkehrt auf, bis die Gährung gänzlich nachgelassen, worauf man das Faß mit frischem Wasser nachfüllt und fest zuspundet. So fährt man fort und hält das Faß alle 14 Tage mit frischem Wasser nachgefüllt, stets voll und gut zugespundet. Gegen die Mitte Februar, nach Fastnachtszeit ungefähr, kann man dann den Wein von der Hefe in gesunde weingrüne Fässer, und, wenn man will, von diesen auch auf Flaschen und Krüge, in denen er sich mehrere Jahre gut hält, abziehen. Setzt man dem gährenden Moste etwas Hollunderblüthe (auf die Ohm eine Hand voll) zu, so erhält der Wein dadurch einen muskatellerartigen Geruch und Geschmack.

IV. Mittel, süßen und noch trüben Obstwein schnell hell zu machen.

Man bringt in ein Ohmfaß 8 Loth gelbes Senfmehl, füllt das Faß mit dem trüben Weine beinahe voll, gießt ½ Maß frisch gemolkene Milch dazu und schlägt das Alles mit einem Stabe gut durcheinander, wonach in kurzer Zeit der Wein hell und klar geworden sein wird, und abgezapft werden kann.

V. Schaumwein, nach Art moussirenden Champagners, aus gutem Obstwein in kurzer Zeit gut und wohlfeil zu bereiten.

Man füllt jungen Obstwein, welcher gut abgegohren, hell und klar ist, in starke Champagnerflaschen, setzt einer jeden Flasche ein Kaffeelöffelchen voll gestoßenen Candiszucker zu, verwahrt sie durch festgebundene und verpichte Pfropfen gut und läßt den Wein bei mittlerm Wärmegrad (10—15° R.) einige Wochen liegen, wonach der Wein recht hübsch moussirt und allen billigen Anforderungen entspricht.

Das Frühjahr ist zur Anfertigung dieses Obstschaumweines am geeignetsten, indessen kann man auch zu anderen

Jahreszeiten ſolchen bereiten, wenn es aber im Winter geſchieht, dann müſſen die Flaſchen in ein erwärmtes Zimmer gebracht werden. (Polytechn. Notizbl.)

Verbeſſerung des Ciders.

Mehrfache Proben, die man in England angeſtellt hat, ergeben nachſtehendes Verfahren, durch welches man einen Cider von ausgezeichneter Qualität erhält: Man preßt die Aepfel wie gewöhnlich und bringt dann den Cider in Fäſſer; ſtatt ihn aber ſeine Gährung vollenden zu laſſen, zieht man ihn ab, ſobald dieſelbe begonnen hat, um ihn auf andere Fäſſer zu bringen; wenn ſich dann die Gährung erneuert, bringt man ihn wieder auf ein neues Faß. Das Umfüllen geſchieht gewöhnlich drei Mal. Schaum und Niederſchlag dieſer drei Gährungen werden nach einander in Wollſäcke gefaßt und über einer Kufe aufgehängt; der ſehr klare Cider, welcher herausläuft, kommt dann zu dem im letzten vollen Faſſe, der ſorgfältig verſpundet wird. Der ſo gewonnene Cider iſt klar, von vortrefflichem Geſchmack und kann 10 Jahre aufbewahrt werden, ohne daß er verdirbt, und man verkauft ihn in England zum dreifachen Preiſe des gewöhnlichen. (Monit. industr.)

Die Zubereitung des Johannisbeerweins.

Man nimmt gute, vollkommen reife Johannisbeeren, ſäubert ſie, ohne ſie zu waſchen, da alles Unreine durch die Gährung entfernt wird, von den Stielen und von einzelnen unreifen oder ſchlechten Beeren, und läßt ſie einige Stunden an der Sonne ausgebreitet ſtehen. Hierauf drückt man ſie, in Ermangelung einer Preſſe oder einer Kelter, durch einen Beutel von grober Leinwand aus, jedoch mit der Vorſicht, daß die Kerne dabei nicht mit zerquetſcht werden, wodurch ſonſt der Wein einen bitterlichen Geſchmack annimmt. Dann wird der Saft genoſſen und durch ein Haarſieb in ein großes Gefäß gegoſſen, dann ebenſo viel weiches Brunnenwaſſer, wozu man auch das zum Auspreſſen der Hülſen gebrauchte mit benutzen kann, hinzugethan und mit der erforderlichen

Zuckermenge versetzt. Auf jede Meßkanne dieser halb aus Saft und halb aus Wasser bestehenden Flüssigkeit rechnet man, wenn der Wein süß und geistreich werden und sich einige Jahre halten soll, 1½ Pfund Melisszucker; soll er aber nur leicht sein und bald weggetrunken werden, so reicht man auch mit einem oder einem halben Pfunde Zucker. Hat sich der Zucker mit der Masse vereinigt, so wird dieselbe in ein wohlgereinigtes und mit einer Muskatnuß ausgebranntes Fäßchen gethan. Ist das Fäßchen voll, so bringt man es in den Keller und legt es hier mit offenem Spundloche auf ein Lager ruhig hin. Nach einiger Zeit fängt nun der Wein an zu gähren. Während der Gährung füllt man von Zeit zu Zeit so viel an zurückgehaltenem Safte nach, als sich die Flüssigkeit im Fasse durch das Ausstoßen vermindert hat. Die Gährung dauert so lange, bis der Wein alles Fremdartige ausgestoßen hat und klar geworden ist. Hierauf wird das volle Faß, nachdem man das Spundloch sauber abgewischt, nur locker mit dem Spunde bedeckt und bisweilen mit gutem Johannisbeerwein aufgefüllt. Soll der Wein später auf Flaschen gezogen werden, so ist es rathsamer, ihn durch eine Federspule abzuzapfen, als durch einen gewöhnlichen Hahn; dabei darf man aber auch das Faß nicht zu tief anbohren, damit nichts Trübes in die Flaschen kommt, weshalb man am besten thut, wenn man das Faß anfänglich in der Mitte anbohrt und, nachdem der Wein bis dahin abgelaufen, mit der Anbohrung von Zeit zu Zeit tiefer geht, bis der Wein anfängt, trübe zu werden. Die Flaschen müssen vorher wohl gereinigt worden sein. Ist der Wein abgezogen, so darf man die Flaschen anfangs nicht fest zupfropfen, sonst zerspringen sie; auch dürfen die Flaschen nur bis an den Hals gefüllt sein. Will man den Johannisbeerwein längere Zeit in Flaschen aufbewahren, so muß man ihn in einen trockenen Keller bringen und sorgfältig vor dem Froste verwahren. Hat man noch Vorrath, wenn die Johannisbeersträuche im künftigen Jahre in der Blüthe stehen, so muß man die Flaschen etwas lüften, weil um diese Zeit der Wein gewöhnlich unruhig wird. —

Klima und Standort der Johannisbeersträucher haben ebenso, wie bei dem Traubenweine, großen Einfluß auf die Güte des Johannisbeerweines. Die von niedrigen, dicht an der Erde hängenden Zweigen gepflückten Johannisbeeren sind

nicht so gut, als die auf hohen Sträuchern gewachsenen. Man kann sowohl rothe als weiße Johannisbeeren, oder auch beide mit einander vermischt, benutzen, jedoch geben die rothen, welche viel Säure und Gährungsstoff besitzen, einen besonders haltbaren und ganz vorzüglichen Wein, der mit dem Alter an Stärke und Wohlgeschmack noch zunimmt.

Tischwein aus rothen und weißen Johannistrauben.

Zur Weinbereitung müssen die Johannistrauben den höchsten Grad der Reife erlangen, ohne jedoch überreif zu werden, und sind dieselben einzusammeln, bevor sie einzuschrumpfen anfangen. Doch giebt es eine zweite, die Obstarten veredelnde Reife, welche dieselben erlangen, wenn man sie, nachdem sie mit einiger Sorgfalt, ohne sie zu zerquetschen, vom Stock genommen sind, 3—4 Tage in Körben oder in Haufen dem Nachreifen überläßt. Für bloß einen guten Tischwein werden die Johannisbeeren, ohne sie von den Stielen zu trennen (wie in den meisten Recepten vorgeschrieben, was aber im Großen unthunlich ist), mit 5 Quart Wasser für je 100 Pfd. Beeren in einen durchaus blank gescheuerten und darauf sorgfältig ausgespülten kupfernen Kessel gebracht, unter welchem bis zum Aufwallen ein schwaches Feuer unterhalten wird, indem man zugleich mit einem hölzernen Spatel zuweilen die Masse umrührt. Um den Saft demnächst von den Hülsen und Körnern zu trennen, bedarf man eines Seihzubers, der auf zwei quer über eine Mostbütte gelegte Tragriegel gestellt wird. Der Boden dieses Zubers wird in Entfernung von 1 Zoll mit Löchern versehen, die mit einem an seinem Ende 4 Linien dicken, spitzauslaufenden Brenneisen dergestalt von unten herauf ausgebrannt werden, daß sie unten bis zu 3—3½ Linien erweitert werden, während sie oben, im Innern des Bottichs, eine Oeffnung von höchstens 2 Linien behalten. Der Mostbütte giebt man am besten eine solche Größe, daß sie allen an einem Tage zu gewinnenden Most (Saft) aufnehmen kann. Zu dieser Mostbütte gehört ein Visirstab, nach landesüblichem Maße eingetheilt; um zum Behuf der später nöthigen Berechnungen die Menge des vorhandenen Saftes erkennen zu können. Um zu

einem solchen Visirstabe zu gelangen, gießt man in die zuvor wagrecht gestellte Mostbütte 5 Quart Wasser, und bringt, nachdem dessen Spiegel ruhig geworden ist, einen vierkantigen Stab von Eichenholz senkrecht auf den Boden des Bottichs und bezeichnet dann die Wasserhöhe an dem Stabe mit einem genau wagrechten Einschnitte. So fährt man fort von 5 zu 5 Quart (oder Maß) Wasser in die Bütte zu bringen und den Wasserstand jedesmal auf dem Stabe durch einen Einschnitt zu bezeichnen, bis die Bütte beinahe voll ist; zu größerer Bequemlichkeit kann man nachher auch die Zahlen 5, 10, 15 u. s. w. über die Einschnitte setzen. — Nach einem einmaligen Aufwallen der Johannistrauben läßt man das Feuer ausgehen und bringt nun die Hülsen und Kämme, indem man sie mit einem großen Schaumlöffel in einen Handeimer schöpft, portionenweise in den Seihzuber, um hier, während man sie in demselben ballt und drückt, den größten Theil ihres Saftes auszukneten. Nach jedesmaligem Ausdrücken einer Portion Hülsen und Kämme werden dieselben in eine besondere dazu bestimmte Bütte geworfen, um demnächst noch schärfer ausgepreßt zu werden. Zuletzt wird dann auch der Saft aus dem Kessel zu jenem in der Mostbütte gebracht, worauf der Kessel sofort wieder gereinigt und ausgespült werden muß.

Um die ausgedrückten Rückstände noch stärker auszupressen, bedarf man in Ermangelung zweckmäßiger Vorrichtungen: a) einen Preßbottich von Eichenholz von etwa 30 Zoll Durchmesser und 30 Zoll Höhe, mit einem auf 6 Zoll hohen Leisten ruhenden, durchlöcherten Einlagebogen; dieser Bottich enthält an seiner vordern Seite einen hölzernen Ablaßhahn und kommt auf 12 Zoll hohen Unterlagen an eine Mauer zu stehen, in welche ein Loch von etwa 6 Zoll im Quadrat und 8 Zoll tief muß gebrochen werden. b) Eine Anzahl starker leinener Säcke von 30 Zoll Länge und 18 Zoll Umfang. c) Eine Anzahl kreisrunder Geflechte von geschälten Weiden von 28 Zoll Durchmesser. d) Einige eichene Polsterhölzer von 20 Zoll Länge und 4 Zoll Dicke und Breite. e) Eine Schlußscheibe von 2 Zoll dickem Eichenholz und 28 Zoll Durchmesser, aus 2 oder 3 Theilen bestehend. f) Einen Druckhebel von Eichen- oder Tannenholz, 4—5 Zoll breit und dick und, sofern der Raum es gestattet, 15—18 Fuß lang. Dieser Druckhebel wird beim Gebrauch

an einem Ende in das erwähnte Loch in die Mauer gesteckt, welches in einer Höhe von 6 Zoll, über dem Raume des Preßbottichs 8 Zoll tief regelmäßig viereckig auszubrechen ist.

Die auszupressenden Rückstände werden reichlich mit Wasser angefeuchtet und dann in die Säcke gefüllt, worauf diese dergestalt zugebunden werden, daß von dreien immer einer 27—28 Zoll, die beiden anderen aber 20—22 Zoll lang bleiben.

Auf den Einlageboden des Preßbottichs wird nun ein Weidengeflecht und auf dieses 3 Säcke, und zwar zwei kleine, in einem Abstande von etwa 2 Zoll, zu beiden Seiten eines längern gelegt; auf diese Seite kommt wieder ein Weidengeflecht, und auf dieses, die unteren Säcke kreuzend, wieder 3 Säcke zu liegen u. s. f., bis der Preßbottich, soweit es zulässig, angefüllt ist, worauf die obersten Säcke wieder mit einem Weidengeflecht und dieses mit der Schlußscheibe bedeckt, und endlich auf diese letztere, parallel mit der Mauer, ein Polsterholz gelegt wird, über welches man dann den Druckhebel mit seinem Ende in die Mauer schiebt. Hat der Druckhebel aufgehört, durch seine eigene Schwere zu wirken, so hängt man an seinem freien Ende Gewichte auf. Wenn die Ladung um 3—4 Zoll zusammengepreßt ist, so nimmt man das Polsterholz weg, legt statt dessen deren zwei, in paralleler Richtung mit dem Druckhebel, auf die Schlußscheibe und ein drittes quer über jene beiden, und läßt den Druckhebel mit angehängten Gewichten abermals wirken. Während die Presse in Thätigkeit ist, zapft man von Zeit zu Zeit den im Preßbottiche zusammengelaufenen Saft ab, um ihn zu dem andern in die Mostbütte zu bringen. Sammelt sich im Preßbottiche kein Saft mehr an, so werden die Säcke herausgenommen, mit den Händen wieder gerundet, dann fünf Minuten in ein Gefäß mit Wasser gelegt und darauf abermals in die Presse gebracht und der diesmal erlangt werdende Saft ebenfalls zu dem übrigen in die Mostbütte gegossen. Um die löslichen Bestandtheile der Früchte: Zucker, Säure, Salze ꝛc. noch vollständiger zu erhalten, kann man die Säcke nochmals in's Wasser und darauf nochmals in die Presse bringen. Ist endlich das Geschäft der Saftgewinnung beendigt, so sieht man mit dem Visirstabe nach, wie viel Most man in der Bütte hat, wobei man zur Vereinfachung der künftigen Berechnungen noch so viel Wasser zusetzt, als

nöthig ist, um eine durch 10 theilbare Quartzahl herauszubringen. Enthält die Bütte z. B. 234 Quart, so wird ihr Inhalt auf 240 Quart gebracht. Hierauf wird nun etwa ½ Quart Most (Saft) bis auf 12½ Grad Reaum. abgekühlt, um auf seinen Zucker- oder Säuregehalt untersucht zu werden.

Die freien Säuren bilden die Würze des Weines, wie der Hopfen die Würze des Bieres ist. Sollen diese Stoffe aber den Wohlgeschmack jener Getränke wirklich erhöhen, so müssen sie in richtigen Verhältnissen darin vorhanden sein. Daß der Wein, um den Beifall der Consumenten zu finden, weder zu viel noch zu wenig Säure enthalten dürfe, war wohl von jeher anerkannt, aber Lüddersdorf war es, wie oben erwähnt, vorbehalten, die Grenzen des Zuwenig und Zuviel aufzufinden und in Zahlen auszudrücken. Wir wissen jetzt, daß in den Ländern, welche ihren Weinbedarf kaufen müssen, jenen Weinen der Vorzug gegeben wird, deren Säuregehalt nach Otto's Acetometer zwischen 4,4 und 6,8 pro Mille beträgt. — Obgleich die Reifezeit der Johannistrauben in die Mitte des Sommers fällt, und dieselben daher, wie auch die Jahreswitterung sich gestalten möge, stets und allenthalben ihre volle Reife erlangen (wodurch sie sich zur Weinbereitung so ungemein gut eignen), so ist doch der Säuregehalt dieser Früchte noch viel verschiedener, als der reifen und unreifen Weintrauben, während ihr Zuckergehalt nur unbedeutend variirt. Dr. Gall untersuchte 1854 weiße, rothe und schwarze Johannistrauben aus 10 verschiedenen Gütern, und fand sowohl in den weißen wie in den rothen 12—23 Promille Säure und 5,8 bis 7,4 Zucker; in den schwarzen jedoch wechselte der Säuregehalt nur zwischen 12 und 17 Procent, während der Zuckergehalt wenigstens 6 Procent betrug und bis auf 8,3 Procent stieg. Aus jenem so verschiedenen Säuregehalt der am häufigsten zur Weinbereitung benutzten weißen und rothen Johannisbeeren wird es erklärlich, wie bei Befolgung einer und derselben empyrischen Vorschrift (z. B. 100 Pfd. Wasser und 20 Pfd. Zucker auf 100 Pfd. Saft) der Eine einen ganz vortrefflichen Wein und ein Anderer einen zwar starken, aber, trotz des großen Wasserzusatzes, kaum trinkbar sauren Wein erhalten haben mag.

Nach der in den „Praktischen Mittheilungen" enthaltenen Anleitung Gall's zur Beerenweinbereitung will derselbe

aber nichts von Zufälligkeiten abhängen lassen, sondern, um stets Wein von gleicher Güte zu gewinnen, sich mit dem Wasser- und Zuckerzusatz stets nach dem Säuregehalt des Saftes richten; und das um so mehr, als weiterhin ersichtlich sein wird, daß, während in einem Falle auf 100 Quart ein Zusatz von 9 Quart Wasser und 55 Pfd. Zucker genügen kann, in vielen anderen bis 118 Quart Wasser und 110 Pfd. Zucker nöthig sein können, um Wein von gleicher Säure und Alkoholgehalt zu erlangen.

Zur jedesmaligen Ermittelung des Säuregehaltes dient der aus einem Milchfläschchen, einer Pipette und einer Bürette bestehende Säuremesser, der nebst Gebrauchsanweisung von der Fabrik chemisch-pharmaceutischer Präparate des Hrn. Dr. Marquart in Bonn zu beziehen ist und in Etui 5 Fl. kostet; ½ Pfd. Probeflüssigkeit (Ammoniaklösung) kostet 18 Kr. und ¼ Pfd. spirituöse Lackmustinktur 36—48 Kr. Uebrigens kann man auch jeden Apotheker die Untersuchung des Saftes vornehmen lassen; man darf jedoch nicht säumen, dem betreffenden Apotheker die dazu nöthige Probe (¼ Maß) zu übergeben, sobald man sämmtlichen Saft in der Bütte beisammen hat, und nicht unterlassen, dabei zu bemerken, daß die Bestimmung des Säuregehalts nach einer Ammoniaklösung von genau $1{,}_{360}$ Proc. trockenen Ammoniakgehalt erfolgen muß.

Den Zuckergehalt betreffend, so kann man denselben, ohne einen Fehler zu begehen, der auf die Güte des zu erzeugenden Weines den geringsten nachtheiligen Einfluß haben könnte, stets zu 4 Proc. des Gewichts der unabgebeert verwendeten Früchte annehmen, indem bei einem Alkoholgehalt des Weines von 8—10 Proc. selbst ½ Proc. Alkohol mehr oder weniger keinen Unterschied der Qualität bedingt. Man hat demnach blos das jedesmal zur Verarbeitung kommende Gewicht der Johannisbeeren zu notiren, um darnach deren Zuckergehalt von derjenigen Gewichtsmenge Zucker in Abzug zu bringen, welche der Most enthalten muß.

Den Säuregehalt des in Gährung zu überlassenden Mostes reducirt Gall bloß auf $7{,}_{5}$ Prom., indem bis dahin, wo der Wein trinkbar wird, etwa 1 Prom., in Verbindung mit 1 Theil der im Saft und im Wasser gelösten Erden und Salzen als Weinstein ausgeschieden wird, und in der Folge werden sich auf diese Weise die Säuren nach und

nach, so wie der Wein auf dem Lager sich mehr und mehr ausbildet, und durch eine, so lange Zucker vorhanden ist, fortdauernde unmerkliche Gährung noch etwas geistiger wird, nochmals um ½ bis 1 Promille vermindern.

Für Säfte, deren Säuregehalt durch das beim Kochen und Pressen schon hinzugekommene Wasser bereits auf 10 bis 20 Prom. reducirt worden ist, hat Gall in nachfolgender Tabelle angegeben, wie viel Zucker und Wasser auf je 100 Quart Saft zuzusetzen ist, und zwar unter a), um Most von 18, unter b), um Most von 20, unter c), um Most von 22, und unter d), um Most von 24 Proc. Zuckergehalt bei 7,5 Promille Säuregehalt zu erlangen.

Säuregehalt.	a.		b.		c.		d.	
	Wasser-Quart.	Zucker-Zollpfd.	Wasser-Quart.	Zucker-Zollpfd.	Wasser-Quart.	Zucker-Zollpfd.	Wasser-Quart.	Zucker-Zollpfd.
10 Promille . .	9,2	55,2	6,7	61,3	4	67,5	1,3	73,6
11 — . .	20	60,7	17,3	67,5	14,1	74,2	11,4	80,7
12 — . .	30,9	66,2	28	73,6	24,4	81	21,5	88,3
13 — . .	41,7	71,7	38,6	79,8	34,8	87,7	31,7	95,7
14 — . .	51,6	77,2	49,2	85,8	45,2	94,5	41,9	103
15 — . .	63,5	82,8	59,9	92	55,6	101,2	52	110,4
16 — . .	74,4	88,3	70,5	98,1	66,1	107,9	62,1	117,7
17 — . .	85,3	93,8	81,1	104,2	76,5	114,7	72,2	125,5
18 — . .	96,2	99,4	91,7	110,4	87	121,4	82,3	132,4
19 — . .	107,1	104,9	102,4	116,5	97,5	128,2	92,4	139,8
20 — . .	118	110,4	113	122,7	108	134,9	102,5	147,2

Zu größerer Bequemlichkeit kann man diese Tabelle für die Zehntel-Promille leicht vervollständigen, indem man die für die ganze Promille berechneten Zahlen und die entsprechenden Beträge erhöht. Von dem berechneten Zuckerquantum ist jedoch mit 4 % nach dem berechneten Gewichte der verbrauchten Früchte derjenige Zucker in Abzug zu bringen, den der Saft schon enthält. Verwendet man aber Traubenzucker zur Weinbereitung, so unterbleibt dieser Abzug, indem diese Zuckerart ziemlich genau eben so viel Procent wirklichen Zucker weniger enthält, als Rohr- oder Rübenmelis (Rohr- oder Rübenrohzucker darf nicht in Anwendung kommen, weil die darin noch enthaltene Melisse im Weine einen widerlichen Beigeschmack zurückläßt).

Die Menge von Most, welche aus jeder Mischung erlangt wird, und also die Größe des Raumes, den die Mostbütte darbieten muß, findet man, da $3\frac{1}{2}$ Zollpfund Zucker den Raum von 1 Quart einnehmen, indem man in die Zahl der Pfunde mit $3{,}_5$ dividirt und zu dem Produkt die Menge des Saftes und des noch zuzusetzenden Wassers addirt. Den zur Aufnahme des Mostes nöthigen Faßraum findet man, wenn man, da die Fässer nicht ganz angefüllt werden dürfen, der räumlichen Menge des Mostes noch 3% hinzuaddirt. Bei Anschaffung der nöthigen Fässer richte man sich so ein, daß zu einem oder mehreren größeren Fässern auch noch ein kleineres mit Most gefüllt werden kann, um mit dem Inhalt desselben nach beendigter Hauptgährung die größeren Fässer spundvoll verfüllen zu können.

Hat man den erforderlichen Zucker- und Wasserzusatz berechnet, so wird der Kessel, wenn er nicht groß genug ist, um das ganze Quantum auf einmal zu fassen, zu $\frac{2}{3}$ mit Wasser gefüllt, und erst wenn dieses siedet, der in faustgroße Stücke zerschlagene Zucker nach und nach eingetragen, und dabei der zu Boden fallende Zucker durch Umrühren mit einem hölzernen Spachtel in fortwährender Bewegung erhalten. Um den Kessel nicht öfters bis auf den Grund ausschöpfen zu müssen, leert man ihn zuweilen theilweise, wobei man die herausgenommene Zuckerlösung jedesmal durch $\frac{2}{3}$ so viel Wasser ersetzt. Ist der erforderliche Wasserzusatz zu gering, um allen Zucker aufzulösen, wie dies immer der Fall, wenn der Saft in der Mostbütte nur noch 10 oder 11 Promille Säure hat, so fügt man zu dem Wasser für je 2 Pfd. Zucker noch 1 Quart Saft; außerdem darf in diesem Falle der Zucker nur in dem Verhältniß eingetragen werden, als er sich auflöst. Noch besser aber wird man thun, einen zuvor in reinem Wasser ausgekochten Korb von entschälten Weidenruthen im Kessel aufzuhängen, um den Zucker, den man dann in diesen Korb bringt, zergehen lassen zu können, ohne den Saft eine höhere Temperatur annehmen lassen zu müssen. Ist der Zucker in der Siedehitze aufgelöst worden, so darf, um auch das geringste Brandigwerden der Zuckerlösung an den beim Ausschöpfen nach und nach entblößt werdenden überhitzten Kesselwänden zu verhüten, der Kessel nicht eher ganz geleert werden, bis man ihn sich zuvor etwas hat abkühlen lassen, was dadurch bewirkt wird, daß man das

Feuer mit Asche bedeckt und das Ofenthürchen öffnet. — Die in der Siedehitze bereitete Zuckerlösung bringt man, um sie bis etwa auf 50° R. abzukühlen, in einen besondern Bottich, wozu der Preßbottich dienen kann.

Endlich hat man nur noch die Zuckerlösung mit dem Safte in der Mostbütte gut zu vermischen und dann den Most in die Fässer zu bringen und diese mit durch Wasser abgesperrte Gasröhren zu versehen. Die Hauptgährung muß man in einem ebenerdigen Local vor sich gehen lassen, dessen Fenster und Thüren man verschlossen hält, wenn die Temperatur der äußern Luft 22° R. übersteigt, wogegen man dieselbe bei Tage öffnet, wenn die äußere Luft, ohne 22° zu übersteigen, höher ist, als die des Gährlocals. — Selbstverständlich muß man den Most nur in vollkommen gesunde Fässer, die keine Spur eines üblen Geruchs erkennen lassen, bringen; am besten eignen sich hierzu weingrüne Fässer, d. h. solche, welche nicht lange vorher Wein enthalten haben, und nach ihrer Entleerung, um sie gesund zu erhalten, mit Schwefel ausgebrannt wurden. Muß man neue Fässer anwenden, so müssen diese gut ausgeloht sein, und bevor man sie in Gebrauch nimmt, mit gereinigtem Spiritus (1¼ Quart für je 100 Quart ihres Rauminhalts), den man anzündet, nachdem man ihn im Faß umgeschwengt hat, behandelt werden. — Sollte nach 6 Wochen im jungen Wein die Süße des Zuckers noch stark vorherrschen, so giebt man demselben noch einen Zusatz von 1 Quart mit Wasser wiederholt ausgewaschener Bierhefe oder ½ guter frischer Preßhefe für je 100 Pfd. des zugesetzten Zuckers. Zu dem Ende wird die Hefe mit einigen Quarten jungem Wein vermischt, dann in das Faß gegossen und mit einem Stocke gut in den Wein eingerührt, worauf bald wieder eine lebhafte Gährung eintreten wird.

Madeira aus Johannistrauben.

Um aus Johannisbeeren einen dem Madeira nicht blos ähnlichen, sondern vollkommen gleichen Wein zu gewinnen, darf man dieselben weder kochen, was früher zur leichtern Saftgewinnung für Tischwein empfohlen wurde, noch ihre Säuren auf 7½ Promille reduciren; ersteres würde die

Gährungsfähigkeit des Saftes schwächen, welche in ihrer vollen Kraft zu erhalten ist, da zur Erlangung eines Weines von 18—20 pCt. Alkoholgehalt, wie der Madeira, dem Moste bis zu 32 pCt. Zucker zugesetzt werden müssen; letzteres darf nicht geschehen, weil der Wein, um sich dem Geruch und Geschmack nach zu wahrem Madeira auszubilden, 8—10 Jahre auf dem Lager behalten werden muß und während dieser Zeit die Säuren eines so alkoholreichen Weines sich allmälig von selbst um 2—3 Promille vermindern, weshalb der Säuregehalt nur bis auf 8,5 Promille reducirt werden darf. Zu Madeira kann daher nur Saft von wenigstens 15 Promille Säuregehalt verwendet werden, und auf 100 Quart solchen Saftes sind dann zuzusetzen: 35 Quart Wasser und 128 Pfd. Zucker. Einigermaßen läßt sich die Saftgewinnung aus den zu Madeira bestimmten Früchten jedoch dadurch befördern, daß man denselben, indem man die von den Stielen getrennten Beeren portionenweise in einem Bottiche zerquetscht, nach und nach etwa 20 pCt. des Gewichts der Früchte Wasser von 45—50° R. zusetzt und ebenso die mit den Beerenrückständen gefüllten Säcke nach dem ersten Pressen ebenfalls, um wieder Wasser anzuziehen, in solches legt.

Stachelbeerwein.

Der Stachelbeerwein ist noch besser, als der Johannisbeerwein, und wenn er gut und regelrecht zugerichtet ist, hat er viel Aehnlichkeit mit dem Markobrunnerwein.

Die Bereitung geschieht auf folgende Weise: Man sammelt die Stachelbeeren in ihrem völlig reifen, noch besser im überreifen Zustande, zerquetscht dieselben auf eine gleiche Weise, wie die Johannisbeeren, und läßt die zerquetschten Beeren 3 bis 4 Tage lang in einem kühlen Keller ruhig stehen, worauf der Saft ausgepreßt wird. Man bringt nun den Most auf ein Faß, auf welchem vorher weißer Wein gelegen hat, setzt für jedes Berliner Quart desselben 8 Loth Zucker zu, verschließt die Spundöffnung des Fasses mit Leinwand und läßt nun die Gährung desselben ruhig vor sich gehen.

Ist dieselbe beendigt, so wird das Faß fest verspundet, und der gegohrene Wein bleibt nun 8 bis 10 Wochen auf dem Fasse ruhig liegen, worauf derselbe von der am Boden liegenden Hefe auf ein anderes Faß klar abgezogen wird. Auf diesem zweiten Fasse bleibt er nun 6 Monate lang ruhig liegen und kann alsdann auf Flaschen abgezogen werden.

Zieht man diesen Wein nachher abermals ab, wiederholt solches jährlich zweimal und läßt ihn 4 bis 5 Jahre lang liegen, so nimmt er an Güte und Geistigkeit so zu, daß er dem Markobrunner Rheinwein überaus ähnlich wird.

In England bereitet man aus Stachelbeerwein den schönsten Champagner und existiren dort große Fabriken, die ausschließlich diesem außerordentlich lohnenden Industriezweige gewidmet sind. Da der Stachelbeerbusch bei weitem nicht so penibel in seinen Ansprüchen ist, da der Weinstock, überall gedeiht und viele und schöne Früchte bringt, und zwar alljährlich, so sollte man auf dessen Kultur auch bei uns mehr Gewicht legen.

Auf gleiche Weise wie aus Stachelbeeren können übrigens auch aus dem Safte der Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, der Kirschen und mehrerer anderen süßlich-sauern Beerenfrüchte vortreffliche Weine zubereitet werden.

Desertwein aus gemischten Früchten.

Einen ganz vorzüglichen Wein erlangt man aus einer Mischung von 35 Pfd. schwarzen Johannisbeeren, 20 Pfd. rothen und weißen Johannisbeeren, 35 Pfd. weißen oder schwarzen wilden Süßkirschen und 10 Pfd. Himbeeren, wenn man den Säuregehalt auf $7{,}_5$ Promille reducirt und den Zuckergehalt auf 24 pCt. erhöht. Je nachdem man rothen oder weißen Wein erzielen will, wendet man rothe Johannisbeeren und schwarze Kirschen oder weiße Johannisbeeren und rothe Kirschen an, die Früchte werden von ihren Stielen befreit und ungekocht zerquetscht, wobei jedoch die Kerne der Kirschen nicht zerdrückt werden dürfen. Der aus 100 Pfd. Früchte erlangten Masse setzt man vorläufig 8 Quart Wasser zu, worauf der Eintritt der Gährung abgewartet wird. Jetzt wird der Saft auf die bei der Bereitung des Stachelbeerweines angegebene Weise von den Hülsen getrennt,

dann mit dem Biſirſtabe gemeſſen und alsdann auf ſeinen Säuregehalt unterſucht, um demnächſt aus der oben mitgetheilten Tabelle zu entnehmen, aus wie viel Waſſer und Zucker die noch zuzuſetzende Zuckerlöſung zu bereiten iſt. Endlich werden noch für je 100 Quart Moſt 36 Loth rother Weinſtein. in 2 Quart ſiedendem Waſſer aufgelöſt und mit dem Moſte vermiſcht, worauf dieſer in die Fäſſer vertheilt und der Gährung überlaſſen wird.

Wie nach der obigen Gall'ſchen Tabelle leicht zu berechnen, kommen dieſe Obſtweine, wenn man das Pfd. Beeren und wilde Kirſchen zu 2 kr., das Pfd. Himbeeren zu 3½ kr. und das Pfd. Traubenzucker zu 13 kr. anſchlägt, etwa 6—9 kr. zu ſtehen. Die einzige Schwierigkeit, welche die Bereitung dieſer Weine darbietet, beſteht, wie Gall noch bemerkt, darin, daß die ſchleimige Beſchaffenheit der Säfte deren Filtrirung manchmal etwas mühſam macht.

Ueber die Verwendung der Zuckerrüben zur Weinbereitung.

Bei den im Herbſt v. J. 1854 wiederholten Verſuchen über Verwendung der Zuckerrüben in der Branntweinbrennerei gelang es Siemens, einen ſehr rein ſchmeckenden Saft zu gewinnen, der nach der Gährung als ein ſehr trinkbarer Moſt (Cider) erſchien. Dies gab zunächſt die Veranlaſſung, den auf ähnliche Weiſe gereinigten Rübenſaft als Zuſatz zum Obſt- oder Traubenmoſt, oder doch zur Gewinnung eines guten Traubenweines zu verwenden, wovon um ſo mehr ein nicht ungünſtiges Reſultat zu erwarten ſtand, als der aus jenem Rübenſaft gewonnene Branntwein ohne weitere Reinigung kaum noch den eigenthümlichen Rübengeſchmack erkennen läßt, da dieſe vollſtändigere Entfernung des Rübengeſchmacks vorzugsweiſe durch eine geeignete Behandlung des Saftes mit Schwefelſäure und die dadurch bewirkte beſſere Verjährung erlangt wurde, ſo ſchien zu dieſer neuen Verwendung des Rübenſaftes eine ähnliche Behandlungsweiſe geeignet. Es mußte daher wieder ſtatt der Schwefelſäure eine andere Säure gewählt werden, weil man Anſtand nehmen würde, jene zu einem für den Genuß beſtimmten Getränke zu verwenden, obgleich wir die Schwefelſäure in ſo

geringer Menge, wie ſie hier nöthig wird, in den wohlthätigſten Arzneimitteln nicht ſelten erhalten. Als Erſatz für die Schwefelſäure erſchienen Siemens, ihres reichen Gehaltes an Aepfelſäure wegen, die bekannten ſauern Beeren des Berberitzenſtrauchs (Berberis vulgaris) ganz geeignet, und ein Verſuch zeigte denn auch eine gleiche klärende Wirkung auf den Rübenſaft. Ein einfaches Kochen mit dieſen Beeren, wovon auf 10 Maß Rübenſaft 2—3 Schoppen Beeren nur zerquetſcht zugeſetzt wurde, genügte, um einen reinen Saft zu gewinnen. Sobald dieſer zwiſchen den ausgeſchiedenen Flecken klar erſchien, wurde derſelbe durch einen Flanellbeutel oder Tuch und dann durch etwa 1 Pfd. gekörrte Holzkohle filtrirt. Dieſer Filtration folgte dann noch eine Klärung mit etwas Eiweiß, da der Saft immer einige feine Kohlentheile mit ſich fortreißt, die beim Gerinnen des Eiweißes wieder abgeſchieden werden. Nach dieſer Klärung wird auch noch ein Abdampfen nöthig, weil dieſe weitere Concentration ſowohl den eigenthümlichen Rübengeſchmack, als auch die größere Verjährungsfähigkeit des Saftes vermindert. Letzteres ſcheint nöthig, da eine Probe ohne längeres Kochen binnen zwei bis drei Tagen durch die Gährung bereits allen Zucker verloren hatte. Der eingedickte Saft (etwa die Hälfte des frühern Quantums), der gegen 30 Proc. am Saccharometer zeigte, wurde dann vor der Miſchung mit dem Traubenmoſte oder den Weintreſtern wieder bis auf 20 Proc. mit reinem Waſſer verdünnt. Von dieſem ſo gereinigten Rübenſafte vermiſcht Siemens 5 Maß mit 10 Maß Traubenmoſt, der dadurch bis jetzt keine Spur von Rübengeſchmack bemerken läßt. Ob dies aber nicht noch ſpäter der Fall ſein wird, muß die ſpätere Erfahrung lehren. Jedenfalls zeigten die angeſtellten Verſuche, daß die Zuckerrübe ein billiges und brauchbares Mittel zur Vermehrung unſeres Wein- und Obſtmoſtes in ſolchen Jahren, wie das verfloſſene, liefern; und ſollte man auch noch Anſtand nehmen, ſeinen Wein- und Obſtmoſt mit ſolchem Rübenſaft zu vermiſchen, ſo würde man mit demſelben aus den Wein- und Obſttreſtern, wenn dieſe nicht zuvor durch Erwärmung dazu verdorben ſind, ſicher noch ein weit beſſeres Getränk bereiten können, als durch den alleinigen Zuſatz von Waſſer. Wenn es auch ſchon ſehr zu bedauern iſt, daß wir ſo lange keine beſſeren Weine producirten, ſo iſt es doch noch mehr zu beklagen,

wenn der arbeitenden Klaſſe der gewohnte Trunk der Erleichterung des ſchweren Geſchäfts fehlt; dieſer iſt aber ſicher auf die angegebene Weiſe zu erlangen. Die Rübe, welche jetzt ſchon durch ihre Verwendung zur Zuckerbereitung und Alkoholgewinnung gerade für unſere kleineren Grundbeſitzer einen reichen und ſichern Lohn für ſeine Arbeit liefert, wird ihn dann auch durch dieſe neue Verwendung mit einem kräftigen Trunke beleben und erfriſchen können. Weſentlich nöthig ſcheint es aber bei dieſer Verwendung des Rübenſaftes, daß man die Rübe zuvor ſchält, weil ihre Verunreinigungen vorzugsweiſe in der Schale, namentlich in dem obern, mehr verholzten Theile enthalten ſind. Ganz beſonders geeignet zeigte ſich hierbei die Rübenvarietät, welche ſchon ſeit einer Reihe von Jahren in Hohenheim mit beſonderer Sorgfalt cultivirt wird, da ſie auch für die Zuckerfabrikation, ſelbſt auf gedüngtem Acker, einen weit reinern Saft liefert, als die gewöhnliche ſchleſiſche Zuckerrübe, weshalb jene auch für die Brennerei einen beſondern Vorzug verdient. Ferner zeigten die bereits angeſtellten Proben, daß durch Auslaugen der Rüben ein weit reinerer Saft gewonnen werde, als durch das Preſſen, namentlich wenn man dabei die zerquetſchten Beeren in das erſte Waſſer giebt, worin die Rüben zunächſt zu erhitzen ſind. In dieſem Falle findet weder eine ſchwarze Färbung des Saftes noch der Schnitte ſtatt, und man erhält dadurch einen ſchön röthlich gefärbten Saft, was denſelben viel einladender macht, als die dunkle Färbung des durch das Preſſen gewonnenen Safts, der jedoch auch während der Gährung nach und nach verſchwindet. Zum Auslaugen werden die geſchälten Rüben mit einer gewöhnlichen Wurzelſchneidemaſchine in dünne Scheiben zerſchnitten und dieſe in getheilten Portionen von gleicher Menge unmittelbar nach dem Schneiden in einem Keſſel mit Waſſer nicht gekocht, aber ſo lange erhitzt, bis ſie völlig abgewelkt, aber nicht erweicht ſind. Das völlige Auslaugen kann dann mit kaltem Waſſer geſchehen.

(Hohenh. Wochenbl.)

Die Bereitung des Weineſſigs.

Jeder Beſitzer eines Weingartens kann ſich ſeinen eigenen Weineſſig ohne viele Weitläuftigkeiten ſelbſt verfertigen.

Die Auslage besteht in zwei gut gebrannten Flaschen und einer Kanne recht sauern Weinessig, welcher in eine Flasche geschüttet wird. Hierzu füllt man erst 2 Kannen Landwein, läßt ihn drei Tage an der Sonne oder im Winter am Ofen stehen; hernach füllt man wieder 2 Kannen nach, und so fort, bis die erste Flasche voll ist. Hat es in diesen 8 Tagen lang gesäuert, so filtrirt man 2 Kannen in die zweite Flasche ab, macht die erste wieder voll und füllt die zweite nach und nach auch an. Will man nun in 8 Tagen aus der ersten etwas zum Gebrauch herausnehmen, so füllt man jetzt aus der zweiten zu und diese auf's Neue mit Wein an. — So läßt sich mit Leichtigkeit sehr guter Weinessig brauen.

Auch von den unreifen Weintrauben, welche Härtlinge heißen, läßt sich ein recht scharfer Weinessig verfertigen, wenn man jene zerquetscht, Wein darauf gießt und am warmen Ofen stehen läßt.

J. G. Behrend,

die Kunst, hundert Jahre zu leben,

nie krank zu werden und jede abzehrende Krankheit,

als: Lungensucht, Schwindsucht, Auszehrung, Blutarmuth, Bleichsucht, oder welchen Namen dieses verbreitete Uebel sonstführen mag, wofern das letzte Stadium der Krankheit noch nicht eingetreten, gründlich zu heilen und den geschwächtesten weiblichen als männlichen Organismus in kürzester Zeit auf den höchsten Grad von Kraft zu bringen und zwar ohne alle Medizin.

Motto: Der Geist heilt den Leib!

Fünfte Auflage. Volksausgabe.
Preis: 15 Sgr.

Urtheil:

Obwohl der Titel vorstehender Schrift das Gepräge marktschreierischer Anpreisung zu tragen scheint, so sind die in derselben gegebenen Vorschriften doch von der Art, daß deren gewissenhafte Befolgung das Versprochene gewiß zu erfüllen im Stande ist, sobald nämlich die genannten Krankheiten noch nicht einen so hohen Grad erreicht haben, daß Heilung überhaupt nicht mehr denkbar ist: daher dieses Schriftchen der Empfehlung werth ist.

Weißenfels, den 12. Juni 1855.

Dr. Schuster, Königl. Kreis-Physikus.

Ferner erschien in demselben Verlage:

Das Insektenbüchlein.

Eine kurzgefaßte Zusammenstellung des Wissenswürdigsten

aus der gesammten Insektenkunde

in praktischer Auffassung.

Von **Karl Sigismund.**

8. geh. 15 Sgr.

Für alle Landwirthe, Forstbeamte, Gärtner und überhaupt für Alle, die Grundbesitz haben oder die sich sonst für diesen Gegenstand im Allgemeinen interessiren, so namentlich auch für die wißbegierige

Jugend ist dieses Werkchen von besonderem Interesse, da es alles Wissenswürdigste aus diesem vielseitigen und höchst anziehendem Gebiete in gedrängter Kürze darbietet. Dabei ist ganz besonders das praktische Bedürfniß in's Auge gefaßt und der Nutzen und Schaden der Insektenwelt und wie man sich vor letzterem sichern kann, besonders hervorgehoben. Alle erschienenen Rezensionen zollen diesem gemeinnützigen Unternehmen vollen Beifall und weisen darauf hin, mit welcher Umsicht und Geschicklichkeit aus dem ungeheuren Gebiete hier das Wesentlichste mitgetheilt wird. So sei denn dieses Büchelchen bestens empfohlen. Möge es namentlich auch darauf hinwirken, daß fernerhin unsere Obstbäume nicht mehr, wie bisher, so oft eine Beute der Raupen und Käferlarven werden, möge es auch darauf hinwirken, daß fernerhin nicht mehr ganze Fluren, ganze Getreideboden ein Raub freßgieriger Insekten werden, vor deren zerstörenden Einflüssen die Betreffenden leider sich nicht zu schützen wußten.

In demselben Verlage erschien:

Der einträgliche, wahrhaft praktische Tabacksbau.

Von

G. Fr. Immisch,

Lehrer zu Magdeburg.

8. geh. 3 Sgr.

Wie zweckentsprechend diese kleine Abhandlung abgefaßt, geht am deutlichsten daraus hervor, daß das Landes-Oekonomie-Kollegium der Provinz Sachsen eine Partie von einigen Hundert Exemplaren angekauft und sie verbreitet hat.

Güldenes Schatzkästlein

für unsere deutsche Jugend.

Eine Mitgabe auf die Lebensreise. Von Ernst Glocke.

Preis 7½ Sgr. = 30 Xr. C.-M.

Die Darmstädter Allgm. Schulzeitung bemerkt darüber: „An Kinder- und Jugendschriften haben wir bekanntlich keinen Mangel, sondern im Gegentheil fast Ueberfluß. So gewiß dies ist, so gewiß ist es auch auf der andern Seite, daß unter der großen Zahl von Jugendschriften unendlich viel schlechtes, mitunter geradezu verderbliches

Zeug sei. Je reicher und brillanter die äußere Ausstattung, desto schlechter in vielen Fällen der Inhalt. Das vorliegende kleine Buch prangt — obwohl ganz artig ausgestattet — nicht mit Bildern und Carton in Farbendruck, sondern hat ein ganz bescheidenes bürgerliches Gewand an. Es steckt aber etwas unter dem schlichten Kleide, nämlich solide, kernhafte und gesunde Speise, deren Genuß wir den Eltern und Erziehern für die ihnen Anvertrauten gar nicht genug empfehlen können, sowie das Buch, welches den Namen, „Schatzkästlein" wirklich verdient, wir Vorstehern von Volksbibliotheken zur Anschaffung vor manchem Andern dringend recommandirt haben wollen. Die 36 Abschnitte von Verfassern wie Claudius, Hebel, W. O. v. Horn, Engel, Krummacher, Stöber, Franklin u. s. w. sind fast ohne Ausnahme Muster-Perikopen, auch in stylistischer Hinsicht, und so dürfte das „Schatzkästlein" dem Lehrer der Oberklasse guter Volks- und Bürgerschulen bei den stylistischen Uebungen der Schüler nicht unerhebliche Dienste leisten. So sei denn dieses Buch namentlich den Eltern dringend an's Herz gelegt, deren Kinder diese Ostern die Schule verlassen. Gebet es ihnen Allen mit auf die Lebensreise! (Verlag von Louis Garcke in Naumburg und Leipzig.

Ferner erschien im Verlage von Louis Garcke in Naumburg und ist durch jede Buchhandlung zu beziehen:

Wie Steffen durch Benutzung von Naturerzeugnissen Millionär geworden.

Ein unterhaltendes und belehrendes Lesebuch

für Jedermann.

Von **Karl Sigismund.**

Zweite Auflage der Schrift:

Heinrich Steffen und sein Leben in der Natur.

15 Sgr.

Der als praktischer Landwirth, wie als populärer Schriftsteller gleich hochgeachtete F. A. Pinckert sagt in dem von ihm herausgegebenen Prakt. Wochenblatte über vorliegendes Buch:

„Heinrichs Steffens Lebensgeschichte ist trefflich mit aufmunternden Beispielen moralisch und materiell hervorragender Charaktere der alten und neuen Zeit verwebt und darauf berechnet, den materiellen Wohlstand und sittliche Volksbildung zu fördern. Selbst den minder gebildeten Leser wird das Buch fesseln, da es dem geehrten Verfasser recht leicht zu werden scheint, für den gemeinen Mann den

rechten Ton zu treffen, wie aus seiner so leicht verständlichen Schreibweise ersichtlich ist. Das Buch könnte großen Nutzen schaffen, wenn es recht vielfach in die Hände der reiferen Jugend gebracht würde."

In der in Dresden erscheinenden Hauszeitung findet sich nachfolgende Beurtheilung:

„Der Verfasser hat sich bereits durch ein kleines Buch: Natur und Landbau u. s. w. vortheilhaft bekannt gemacht. Die vorliegende Schrift giebt weniger Kenntnisse von der Natur, als vielmehr Anleitung zu einem Leben nach der Natur, nach Jedes Einzelnen innerer Natur.

Sie ist durch kräftige Willensanregung der herrschenden thatlosen und genußsüchtigen Unzufriedenheit mit der Gegenwart entgegengetreten, und thut das auch in einer sehr anziehenden, und wir dürfen hoffen — wirksamen Weise. Die Verbreitung des durch zahlreiche geschichtliche Beispiele angenehm belebten Buches ist sehr zu wünschen."

Was in dem gemeinnützigen Werke: Die Ausbeute der Natur praktisch ausgeführt ist, ist hier in anziehender Weise in einer Erzählung niedergelegt und wiedergegeben und nachgewiesen, wie eine Familie einzig und allein durch Benutzung von vielfach vorkommenden Naturerzeugnissen, die noch gar nicht benutzt worden, es zu außerordentlichem Reichthum brachte oder doch den Grund dazu hierdurch legte.

Vielfach wurde dieses Buch bereits von Vereinen zur Verbreitung guter gemeinnütziger Volksschriften in großen Partien angekauft und verbreitet. Es sei solchen Vereinen auch ferner bestens empfohlen.

Soeben verließ die Presse und ist durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Die Geheimnisse

der

Tauben- und Hühnerzucht.

Es enthalten diese Mittheilungen nebst einer Einleitung über das ganze Gebiet unter andern folgende interessante Notizen:

1) Die Würmerei als Grundlage der vortheilhaftesten Hühnerzucht im Großen und Kleinen. — 2) Wie man im Vorarlberg die Hühner fast ganz ohne Kosten füttert. — 3) Zu bewirken, daß die Hühner viele und große Eier mit doppeltem Dotter legen. — 4) Hühner und überhaupt jedes zahme Federvieh, sowohl Hennen als Hähne, zu jeder Jahreszeit durch ein einfaches Mittel zum Brüten zu bringen. — 5) Wie man in Belgien die Hühner fett macht. — 6) Wenn ein Huhn Fließeier legt. Mittel dagegen. — 7) Mittel gegen das An-

picken der Eier durch die Hühner. — 8) Die Krankheiten der Hühner und deren Heilung. — 9) Hühner und Tauben sehr leicht gründlich vom Ungeziefer zu befreien. — 10) Aus den einer Bruthenne unterzulegenden Eiern nach Belieben Hühner oder Hähne zu erzielen (NB. durch das Aussuchen der Eier.) — 11) Zu bewirken, daß neu angekaufte Tauben gern auf dem Schlage bleiben, stets wiederkommen und noch andere mitbringen. — 12) Ein in Belgien vielfach angewendetes Mittel, bei einem beschränkten Hühnerhofe dennoch zahlreiche Küchlein zu erzielen. — 13) Das künstliche Ausbrüten von Hühnereiern vermittelst einer brennenden Lampe. — 14) Kapaunen und Hähne zu vorzüglichen Zuchthennen zu verwenden. — 15) Wenn die Hühner die Eier verlegen. — 16) Künstlich ein Riesenei zu bilden, an dem sich eine ganze Gesellschaft satt essen kann u. s. w.

Motto: Landleute bedenket, daß es fünf Jahre Zeit und großer Kosten bedarf, um bis auf 1900 Pfund einen Ochsen zu mästen, während 1200 Pfund Hühnerfleisch in 28 Tagen und mit weniger als den halben Kosten an Futter produzirt werden können.

Preis 8. geh. in versiegeltem Couvert. 1 Thaler.

Es enthalten diese Mittheilungen das Wichtigste und Interessanteste der Tauben- und Hühnerzucht und ist nicht nur nachgewiesen, wie dem Vergnügen, das diese Zucht so vielfältig darbietet, Rechnung zu tragen ist, sondern es ist auch stets auf die praktische Wichtigkeit und auf den außerordentlichen Nutzen aufmerksam gemacht worden, der dadurch zu erzielen ist.

In demselben Verlage erschien soeben in zweiter Auflage und ist in allen Buchhandlungen zu haben:

Die Ausbeute der Natur,

oder praktische Anweisung,

die Naturkräfte aufs Leben anzuwenden,

zum reichsten Segen für Jedermann,

ganz besonders in Zeiten der Noth.

Zweite unveränderte Auflage.

26 Bogen. 8. geh. 1 Thaler.

Einige Beurtheilungen über dieses Buch im Auszuge.

Die Vossische Zeitung in Berlin sagt darüber: „Der ungenannte Verfasser, entschieden ein wahrer Freund seiner leidenden und darbenden Mitmenschen, hat mit großem Fleiße und Sachkennt-

niß Alles, was durch wissenschaftliche Forschungen im Bereiche der Naturwissenschaft von den tüchtigsten Männern aller Zeiten entdeckt und als bewährt befunden worden, gesammelt und zu einem Ganzen zusammengestellt, in welchem Jeder eine Menge nützlicher Rathschläge, sein Besitzthum auf's Beste zu benutzen oder neue Erwerbsquellen sich zu eröffnen, finden wird. Es ist gewiß, daß Indolenz und Unwissenheit die verbreitetsten Ursachen des Elendes sind, auf deren Beseitigung das Buch unbedingt einen großen Einfluß auszuüben im Stande ist; **möchte es daher ein recht großes Publikum namentlich unter den ärmeren Volksklassen finden.**"

Das zu Augsburg erscheinende Repertorium der pädagogischen Journalistik: „Keine Wissenschaft ist so wichtig, von so hoher Bedeutung, als die Naturwissenschaft in belehrender, bildender, erziehender Beziehung, keine aber auch, von der praktischen Seite aufgefaßt, so viel verheißend, so segenbringend, als sie. Man blicke daher fleißig in vorliegendes Buch, das sich durch eine wohlüberdachte, zweckmäßige Auswahl und Anordnung des Stoffes eben so hervorragend auszeichnet, wie es in Hinsicht der Uebersichtlichkeit und leichtfaßlichen gründlichen Darstellungsweise als sehr praktisch bezeichnet zu werden verdient, und benutze die hierin niedergelegten Winke, und es ist einem Jeden geholfen. **Wir wünschen um der guten Sache willen diesem ausgezeichneten Werke die weiteste Verbreitung.**"

Die Hamburger Gartenzeitung (Direkt. Otto): „Wie unerschöpflich die Natur ist, weiß Jeder, der sie auszubeuten sucht; fast jeder Tag liefert ihm neue Beweise davon. Mit Gewißheit kann man annehmen, daß der seit Jahren immer mehr um sich greifenden Noth, namentlich unter der geringeren Klasse der menschlichen Familie, bald Einhalt gethan werden würde, oder nie so weit gediehen wäre, wenn die unendlich vielen wichtigen Stoffe, die auf die verschiedenste Weise zum Wohle der Menschen verwendbar, theils aus Unkenntniß, theils aus Sorglosigkeit, nicht unbeachtet liegen blieben. Die Natur bietet nicht nur dem Gelehrten, dem Reichen, auch dem Aermsten, ja selbst jedem Kinde gleich ihre Schätze an, wer nur darauf achtet, sie in Empfang zu nehmen, wozu Jedermann befähigt ist, wie es in dem genannten Werke durch mehr als hundertfache Beweise nachgewiesen wird. Wie die Natur zur reichen Segensquelle für Jeden werden kann und werden muß, hat der Verfasser sich bemüht, in obigem Werke darzulegen. Die angeführten Mittel sind für Jedermann sehr verständlich geschrieben und leicht ausführbar. **Das Buch bildet nebenbei eine angenehme, belehrende Lectüre und sollte in keiner Hausbibliothek fehlen.**

Dr. Große empfiehlt das Buch im Anzeiger für die landräthlichen Kreise Aschersleben, Kalbe, Mannsfeld u. s. w.: „Ein vortreffliches Buch, welches verdient, recht vielgelesen und beherzigt zu werden, das Resultat jahrelangen mühsamen und

sorgfältigen Sammelns. Wir finden darin schätzbare Winke und Belehrungen über Stoffe, welche bis jetzt für ganz werthlos gehalten wurden und doch **zu höchst lohnenden Fabrikunternehmungen im Kleinen und Großen** verwandt werden können. Wir wünschen dem Buche den ausgedehntesten Lesekreis; gewiß wird es Niemand unbefriedigt aus der Hand legen."

Löbe's landw. Dorfzeitung: „Es enthält dieses Buch eine Sammlung solcher Vorschriften, die weniger allgemein bekannt sind, deren Ausführung aber wahre Ersparniß, wahren Gewinn verspricht.

Die allgem. deutsche Lehrerzeitung von A. Berthelt: „Dieses Werk betritt mit praktischen Zwecken vor Augen das weite Gebiet der Natur. Insofern als die meisten Schriften, welche die Kenntniß der Natur für die Jugend und das Volk genußreich machen mehr nur die formelle Bildung zu fördern suchen, dürfte die vorliegende Schrift besonders willkommen sein."

Der als praktischer Landwirth und Schriftsteller gleich hochgeachtete F. A. Pinckert in dem prakt. Wochenblatte: „Dieses nunmehr vollständig erschienene Buch, ein wahrer Hausschatz für jede Familie im vollen Sinne des Wortes, weist bei trefflicher Auswahl, zweckmäßigem Fleiß und praktischer Sachkenntniß auf eine Fülle von bisher unbenutzten Naturerzeugnissen hin, durch deren zweckmäßige und zeitgemäße Benutzung vermehrter Verdienst der arbeitenden Klasse, eine der wichtigsten Lebensaufgaben der Gegenwart, vor Allem aber Wohlstand aller Besitzenden und nächstdem vielfach neue Erwerbsquellen geschaffen werden können."

Die St. Galler Blätter: „Die Natur heißt nicht umsonst die Allmutter; sie ist unermeßlich reich und bietet dem großen Industriellen, wie dem geringsten Bettelkinde ihre Hülfe. Wir sind fest überzeugt, daß Jeder hundertfachen Nutzen aus den angegebenen Anleitungen ziehen kann."

Das von Dr. Karl Müller redigirte und über den ganzen Erdenrund verbreitete Archiv für Natur, Kunst, Wissenschaft und Leben sagt darüber: „Das Streben, die verschiedenen Zweige der Naturwissenschaften oder der durch sie gewonnenen Resultate zum Gemeingut Aller zu machen, ist ein lobenswerthes und wahrhaft nützliches. Aber nicht in dem Gewande doctrinairer Thesen und Dogmen darf dies geschehen; soll es den Zweck thatsächlich erfüllen, so muß alle Sophistik und Charlatanerie in Sprache und Schrift sorgfältig vermieden werden. Diesen Grundsatz hat der ungenannte Verfasser des vorliegenden Buches verfolgt, dafür aber mit Wärme die praktische Seite der Naturwissenschaft in ihrer unmittelbaren Anwendung auf's Leben geschildert. Hat die Spekulation auch bereits eine hinreichende Menge sogenannter „Haus- und Hülfsbücher, Sammlungen von Vorschriften und Recepten" und dergleichen mehr zu Tage gefördert, so sind diese doch fast durchschnittlich ohne alle Sachkenntniß zusammengestoppelt und zusammengetragen. **Um so mehr müssen wir hier die sorgfältige Sichtung und das überall sichtbare Streben, dem Betriebsamen zu nützen und dem Bedürftigen zu helfen und ihm Mit-**

tel und Wege zu einem redlichen Erwerbe zu zeigen, anerkennen. Möge das Buch einer allseitigen Verbreitung sich erfreuen.

Die Frauendorfer Blätter, in obigen Empfehlungen übereinstimmend, bemerken noch: „daß der Preis des Buches ein außerordentlich billiger genannt zu werden verdiene und nur in der großen Auflage und dem rapiden Absatze seine Erklärung finde."

Der Pforzheimer Beobachter: „Seitdem die Gelehrten die wichtigste aller Wissenschaften, die sich eng dem Leben anschließt: die Naturwissenschaft populär gemacht haben, ist man zu der Ueberzeugung gelangt, daß in der Natur nichts überflüssig sei, und daß jedes Ding mehr nütze, als es Schaden bringe. Erstaunenswerth waren darum die Erfindungen, welche aus gänzlich bisher mißgeachteten Pflanzen, Kräutern ꝛc. gesunde Nahrungsmittel erzielten, oder jene zum Nutzen und Vortheil der Menschen in früher nicht bekannter Weise ausbeuten ließen. So große Vortheile dem Landmann, der Hausfrau, dem Gewerbtreibenden aus diesen Erfindungen auch schon erwachsen sind, bietet doch jeder Tag neue Beweise dafür, daß die Natur unerschöpflich ist. In dem vorliegenden Buche sind nun alle diese Entdeckungen aus dem Bereiche der Naturwissenschaften zusammengestellt, die für Jedermann eine Quelle nützlicher Rathschläge sind, zur besten Benutzung seines Besitzthums und zur Eröffnung neuer Erwerbsquellen. Vorzugsweise aber für die Haushaltung und die Landwirthschaft enthält das Buch so viel praktische Winke, daß wir uns den Wunsch nicht versagen können, es möchte zum allgemeinen Vortheil nach dieser Seite hin eine große Verbreitung finden."

Die Fundgrube, herausgegeben von Dr. A. Rauch: „Die Ausbeute der Natur enthält eine recht vollständige und zweckmäßige Zusammenstellung der neueren Erfahrungen über den Gebrauch und die Verwerthung der vorzüglichsten Naturerzeugnisse. Es ist deshalb nicht bloß für Oekonomen, Gärtner und Haushaltungen von besonderem Nutzen, sondern kann auch Anlaß zur Begründung neuer Erwerbsquellen darbieten.

Der berühmte Chemiker Liebig hat berechnet und im Verhältniß zu andern Ländern thatsächlich nachgewiesen, daß Deutschland 70 Millionen im Wohlstand ernähren kann, während es in Wirklichkeit jetzt nur 40 Millionen birgt. Woran liegt dieses Mißverhältniß? Einzig und allein darin findet es seine Begründung, daß der Deutsche sich im Allgemeinen viel zu wenig auf seine eigenen Kräfte stützt und das Fremdartige höher zu achten gewohnt ist, als seine eigenen vaterländischen Produktionen und Landeserzeugnisse. Außerordentlich viele Rohprodukte, die die Natur oft in großen Mengen hervorbringt, werden ganz und gar unbeachtet gelassen, oder wohl gar für schweres Geld aus dem Auslande bezogen. Wir brauchen nur an Eisen, Baumwolle, Seide, Thee u. s. w. u. s. w. zu erinnern. Für diese Artikel allein gehen jährlich viele Millionen in's Ausland, während das Inland alle diese Produkte eben so

gut zu erzeugen im Stande wäre. Nicht allein diese ungeheuren Summen könnten im Auslande bleiben, es könnten ganz gewiß gleiche Summen vom Auslande für dieselben bezogen werden. Mit dem Eisen ist dies umgekehrte Verhältniß jetzt bereits schon der Fall und während früher allgemein das Vorurtheil galt, nur aus England gutes Schmiedeeisen beziehen zu können, hat sich herausgestellt, daß Deutschland ein weit besseres Material zu liefern im Stande ist. Warum beziehen wir Thoren aber Seide, Baumwolle und nun gar von den persiden Chinesen den Thee, Erzeugnisse, die bei uns viel besser zu haben sind? Wie sehr könnte die Industrie im Inlande gehoben werden, wenn wir unsere eigenen Kräfte mehr schätzen lernen wollten und der genau angestellten Berechnung Liebig's würde auch sehr bald Genüge geleistet werden. 70 Millionen würde recht bequem und im Wohlstande Deutschland bergen, während jetzt nur 40 Millionen sich in diesem gesegneten Theile Europa's in Wirklichkeit bewegen und im Wohlstand? Durch die erhöhte Industrie würde auch dies bald zu erreichen sein. Durch die jetzige Handelskrisis, die ihren Grund und Boden im fernen Westen hatte, würde Europa wenig oder vielleicht gar nicht berührt worden sein, wenn es seine eigenen Produkte höher geachtet und nicht so ungeheuer viel vom Auslande bezogen hätte, was weit billiger im Inlande selbst zu beschaffen.

Es hat sich nun dieses Buch: Die Ausbeute der Natur u. s. w. die Aufgabe gestellt, soviel in seinen Kräften steht, darauf mit hinzuwirken zu suchen das Inland durch Benutzung der eigenen Kräfte und Produkte immer unabhängiger zu machen vom Auslande. Möchte daher dieses Buch in Vieler und Aller Hände gelangen, die Einsicht und guten Willen genug in sich vereinen, die vielfachen Winke, die in diesem Werke gegeben sind, gehörig zu würdigen und zu benutzen.

Im Verlage von Louis Garcke in Naumburg a/S. erschien ferner:

Höchst wichtige Mittheilungen

für alle

Pferdebesitzer.

Es enthalten diese von den größten Pferdekennern und Züchtern, ebenso von den weltberühmten Reisenden und Pferdekennern Catlin und Fürst Pückler-Muskau herrührenden Mittheilungen unter Anderem: 1) Das augenblickliche Zähmen ganz wilder und widerspenstiger Pferde. — 2) Wenn ein Pferd sich nicht beschlagen lassen will. — 3) Wie die Indianer eben eingefangene wilde Pferde augenblicklich zahm wie ein Lamm machen. — 4) Unfehl-

es Mittel gegen das Schlagen der Pferde. — 5) Mittel gegen Koppen und Krippenbeißen. — 6) Mittel gegen den Koller. — Ganz vorzügliches Mittel gegen den Satteldruck. — 8) Wie die rdezüchter Arabiens das Tragen des Schweifes befördern. — In kranke und erschöpften Pferde neues Leben zu bringen. — Pferden ein schönes, glänzendes Haar zu verschaffen. — 11) Ein erd, daß verschlagen hat, schnell zu kuriren. — 12) Wie es kommt, ß man in Schweden und Dänemark selten ein lahmes oder steifes erd findet. — 13) Sehr vortheilhafte Pferdefütterung der Perser und aber. — 14) Zu ermitteln, ob eine Stute tragend ist. — 15) chutz der Pferde vor jedem Fliegenstich. — 16) Pferde auf eine ganz fache aber unfehlbare Weise am Durchgehen zu hindern. — 17) en Pferden das Beißen abzugewöhnen. — 18) Wie man täglich n Pferd für 10 Sgr zu erhalten vermag, — u. s. w. u. s. w.

Fünfte, durch eine Einleitung und Abhandlung über Pferdezucht erweiterte, vermehrte und verbesserte Auflage.

Da die hier gegebenen Mittheilungen bewährt sind, wie on allen Sachverständigen anerkannt wird, so konnte es nicht feh- n, daß dieses Werkchen einen außerordentlichen Anklang im Pub- ikum fand und daß immer von Neuem neue Auflagen nöthig wer- en.

In der Buchhandlung von **Louis Garcke** in Naum- burg a/S. erschien und ist durch alle Buchhandlungen des In- und Auslandes zu beziehen:

General-
Universal-Lexikon,

oder das gesammte menschliche Wissen in encyclopädischer Form und Kürze.

Ein unentbehrliches
Haus-, Hand- und Nachschlagebuch
für
Jedermann.

Unter sorgfältigster Benutzung aller vorhandenen Quellen

ausgearbeitet und zusammengestellt von
mehreren Gelehrten.

Das ganze Werk erscheint in 50 Lieferungen à 3 Sgr. oder in einer Ausgabe in 3 Bänden. Das ganze Werk ist gleich nach

Ostern 1858 vollendet und kostet 5 Thlr. Es wurde dasselbe bereits überall äußerst günstig aufgenommen, von der öffentlichen Kritik sowohl, als vom Publikum und ist dieses Werk als ein deutsches Nationalwerk mit Recht schon jetzt zu betrachten.

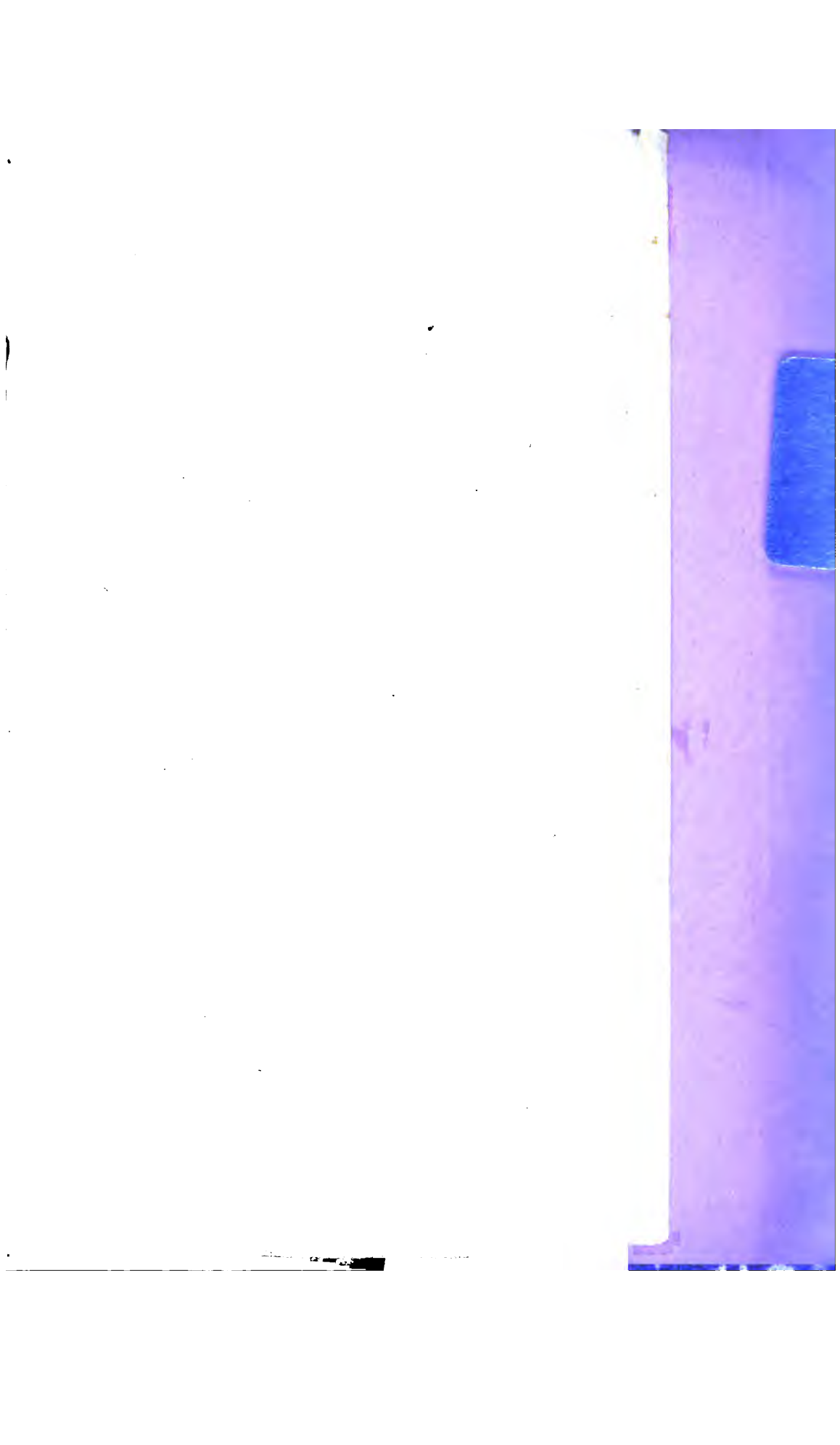
In Nr. 46 des Allgem. Deutschen Telegraphen von Dr. L. Gall, befindet sich nachstehende Beurtheilung des **General-Universal-Lexikons.** Es heißt dort: „Frankfurt a/M." Das kürzlich im „Telegraphen" angekündigte **General-Universal-Lexikon,** oder das gesammte menschliche Wissen in encyclopädischer Form und Kürze (Naumburg bei L. Garcke) habe ich mir angeschafft und bin ich meines guten Kaufs so zufrieden, daß ich Allen, die in dem wissenschaftlichen Gedränge unserer Zeit, eben so wie ich, das Bedürfniß haben, sich durch ein gutes Nachschlagebuch auf allen Gebieten zu orientiren, ohne zu viel Geld dafür auszugeben, rathen möchte, gleich mir, sich auf dieses mit so viel Fleiß, Umsicht und Gewissenhaftigkeit ausgearbeitete Werk zu subscribiren. Ich glaube nicht, daß durch die großen Conversations-Lexika von Pierer, Brockhaus und Meyer so viel für die Popularisirung des Wissens gethan wird, als durch dieses bündige General-Universal-Lexikon. Die Wohlfeilheit macht dasselbe zu einem wahren Nationalwerk, welches in keinem Hause fehlen sollte, wo Zeitungen und Bücher Eingang finden, wo eine wißbegierige Jugend Fragen aufwirft, die so oft nicht richtig beantwortet werden können, und wo erwachsene Personen sind, die nicht in dem alltäglichen Treiben erstarren, sondern mit der Welt und dem Geiste in ihr, wie sie waren und wie sie sind, in wohlthuender, anregender Verbindung bleiben möchten. K. R.

In den neuesten Nachrichten auf dem Gebiete der Politik in München, Nr. 344 befindet sich nachstehende Beurtheilung: „Unter den vielen auf diesem Gebiete erschienenen Werken nimmt das oben angeführte, soweit der uns vorliegende Band ein Urtheil uns erlaubt, eine der ersten Stellen ein, denn es bringt aus Meisterhand hervorgegangene Artikel, die mit Präzision abgefaßt, dem allgemeinen Bedürfnisse genügen. Das Werk ist mit großem Fleiße zusammengetragen und geordnet und verdient deshalb eine besondere Empfehlung, zu dem es dem Bedürfnisse, zu dem es der Herausgeber bestimmt, vollständig entspricht. Wir wollen es demnach auch bestens empfehlen, um so mehr, da der billige Preis (pro Lieferung 3 Sgr.) die Anschaffung des Werkes auch dem Unbemittelten möglich macht."

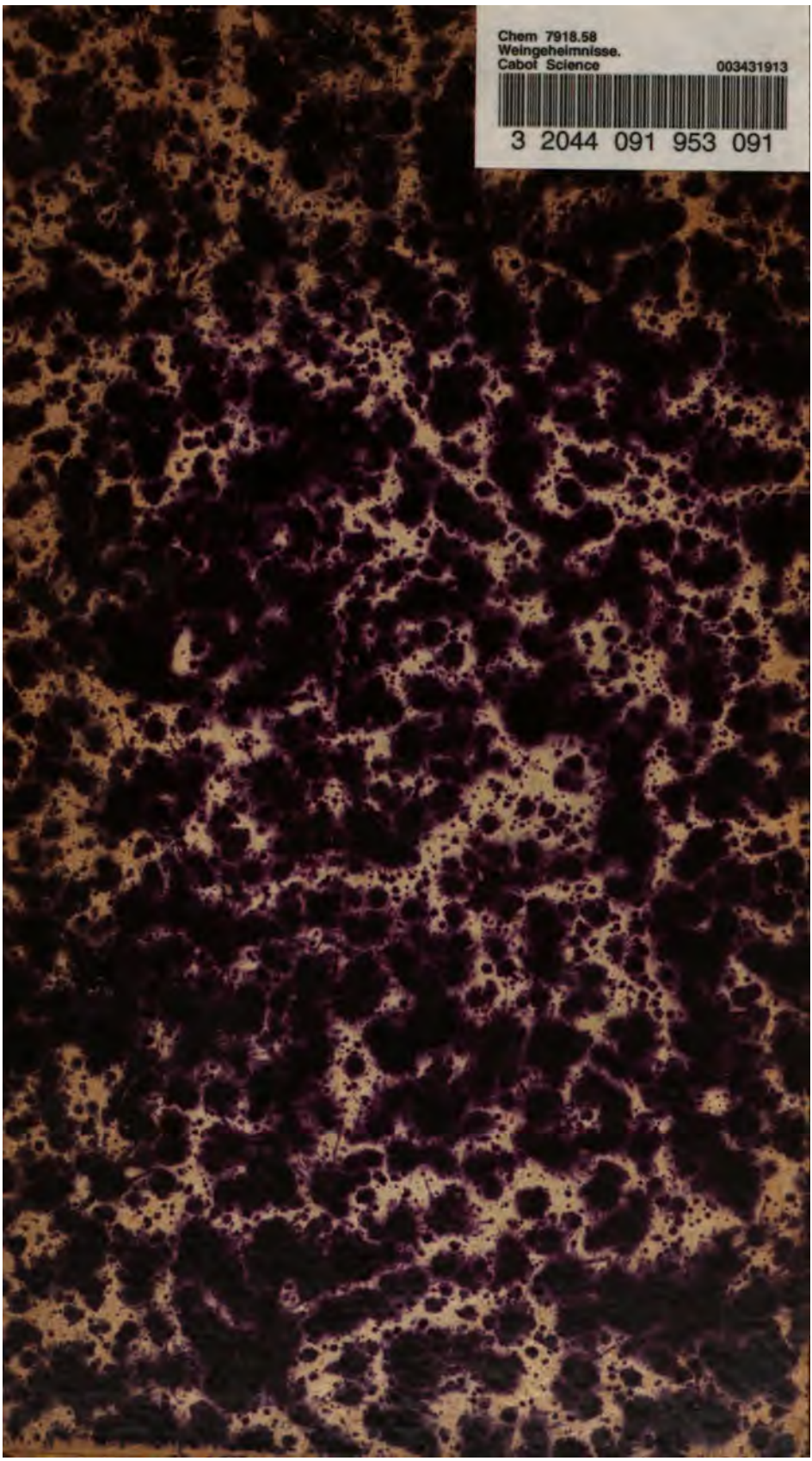
Eben so günstig wie hier wurde dieses Werk auch in allen übrigen Zeitungen und Zeitschriften beurtheilt.

Der 2. Band ist auch bereits erschienen und wird der 3. (Schluß des Werkes) bald nach Ostern 1858 nachfolgen. Aber auch jetzt noch wird zur Bequemlichkeit neuer Abonnenten das Werk von jeder Buchhandlung in beliebigen Fristen in Lieferung à 3 Sgr. geliefert.

Druck von Louis Garcke in Naumburg.



Druck von Louis Garcke in Naumburg.



Chem 7918.58
Weingeheimnisse.
Cabot Science
003431913
3 2044 091 953 091